

Kürbiscremesuppe mit Süßkartoffeln

Zutaten

1 Hokkaido-Kürbis (ca. 1,5 kg)
200 g Kartoffeln
250 g Süßkartoffeln
1,5 l Gemüsebrühe
1 Becher Creme fraîche
(auch nach Geschmack)
3 Möhren
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Kürbis, Kartoffeln und Möhren klein schneiden und im Topf mit der Gemüsebrühe garen.
Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

Wer möchte kann die Suppe pürieren und mit Creme fraîche verfeinern.

Fertig!

Guten Appetit



Einkaufen mit Herz



Aus Hunteburg - für Hunteburg: Unterstützen Sie uns!