

Kürbissuppe mit Porree

Zutaten:

1,5 kg	Kürbis
2 Stangen	Porree
1	Knoblauchzehe
1 l	Wasser
8 Teelöffel	Hühnerbrühpulver
	Joghurt oder Schmand
	Kürbiskerne

Experimentiervorschrift:

Kürbis aushöhlen, Porree putzen, Knoblauch schälen und klein schneiden. In einem Topf Öl erhitzen, Lauch und Knoblauch darin andünsten, Kürbis und Wasser dazu. Beim Kochen Brühpulver hinzufügen. 30 Minuten bei mittlerer Hitze zugedeckt kochen. Pürieren und abschmecken. Mit Joghurt/Schmand und Kürbiskernen servieren