

Kräuterzauber Kürbiscremesuppe

Zutaten (für 6 bis 10 Kinder)

- 1 Hokkaido- oder Fleischkürbis (rot/orange)
- 2-3 Karotten
- 4 mittelgroße Kartoffeln
- 1 Zwiebel / wenn's schärfer sein darf: ein bis zwei Scheiben Ingwer
- 1 rote Paprika / wenn's schärfer sein darf: eine kleine Chili-Schote
- Etwas Salz, Pfeffer
- 2 EL Gemüsebrühe
- Kräuter (Dill, Petersilie, Sellerie) fein geschnitten
- Zum Abschmecken etwas Schmand oder Crème fraîche

Zubereitung

Zwiebel (und ggf. Chili-Schote und Ingwer) fein hacken. Etwas Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebel (und ggf. Ingwer) andünsten. Karotten und Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Kürbis und Paprika waschen und klein schneiden. Das Gemüse in den Topf dazugeben und scharf anbraten. Mit 2-3 Litern kochendem Wasser ablöschen. Gemüsebrühe dazugeben und Gemüse 20 Minuten weich kochen. Suppe anschließend pürieren und fein geschnittene Kräuter dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren noch jeweils einen TL Schmand auf die Teller geben, fertig! Dazu schmeckt frisches Baguette.

