

Esthers göttliche Kürbissuppe



Einfach und köstlich= einfach köstlich!!!!

Eine **Zwiebel** schneiden und in wenig Fett anrösten, einen **Apfel** (leicht säuerlich wenn vorhanden) zerkleinern und mit ca 1kg in Würfel geschnittenen **Kürbis** (idealerweise Hokkaido, den muss man nicht schälen) dazugeben und mit 1 Liter **Wasser** aufgießen und weich kochen lassen. Das dauert je nach Größe der Kürbisstücke 10-15 Minuten. Mit dem Pürierstab zerkleinern, salzen und pfeffern und FERTIG! Guten Appetit!

Wer mag kann natürlich mit Sojacuisine oder Sojarahm auffetten, aber eigentlich ist das überhaupt nicht notwendig, so lecker schmeckt es. Danke Esther für das tolle Rezept!

Share this: