

# Kürbis - Süßkartoffel - Suppe

Es wird kälter. Und mit dem Sinken der Temperatur steigt mein Bedürfnis nach SUPPE – heiß und nahrhaft. Diesmal war der Kürbis nicht genug! Ich wollte auch noch Süßkartoffel und Orange dabei haben.



## **1 Zwiebel,**

schälen, schnippeln und in Öl anrösten, dann

## **1 Kürbis**

(Hokaido, weil er so praktisch und geschmackvoll ist) gewürfelt (2×2 cm) und

## **1 Süßkartoffel**

geschält und in Würfel geschnitten hinzufügen und mit Wasser aufgießen. Die

Menge des Wassers richtet sich nach der gewünschten

suppenkonsistenz. Dann noch

**1 Apfel** – wenn möglich

sauer- vierteln und in den Topf geben und alles köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Vor dem Pürieren noch eine geschälte

**Orange** dazugeben

und alles fein mixen. Mit

**Salz und Pfeffer** abschmecken

und dann aufessen.

Share this: