

# Kürbissuppe

Für 4-6 Personen

1 kg	Kürbis, entkernt	(Schale muss z.B. bei Hokkaido nicht entfernt werden) und
200 g	Kartoffeln,	
2	Möhren	und
1	große Zwiebel	in grobe Würfel schneiden.
2 EL	Öl	Zwiebel in Öl andünsten, Möhren-, Kartoffel- und Kürbisstücke dazugeben mit
1 l	Gemüsebrühe	Gemüsebrühe aufgießen und ca. 20 Minuten garen. Mit
	Salz,	
	Pfeffer,	
1 EL	frisch geriebener Ingwerwurzel	und
1 Msp.	Korianderpulver	abschmecken. Weitere 10-15 Minuten garen, mit dem Mixstab pürieren und
250 ml	Milch	dazugeben.
50 g	Kürbiskerne	anrösten und vor dem Servieren über die Suppe streuen.