

Kürbis- / Süsskartoffelsuppe von Petra Plum

Mengen für 10 Personen

1. Zwiebel und Curry in Butter andämpfen. Kürbis, Rüebli, Süsskartoffeln und Kartoffeln begeben, kurz mitdünsten. Mit Bouillon aufkochen. Pürieren. Anschliessend würzen und mit Kokosmilch verfeinern

Gewürze: Pfeffer, Curry scharf, Salz

1.0 Stück Zwiebeln	schälen und schneiden
20 g Butter	zum dämpfen
600 g Kürbis	(z.B. Butternuss, Hokaido) schälen, entkernen und in Stücke schneiden
1.0 Stück Rüebli	rüsten, in Stücke schneiden
150 g Kartoffeln	rüsten, in Stücke schneiden
200 g Süsskartoffeln	rüsten in Stücke schneiden
1.2 Liter Bouillon (flüssig)	(Gemüsebouillon)
5.0 dl Kokosmilch	

Kürbis-/ Süsskartoffelsuppe ohne Rahm