

Laurentianische Kürbissuppe zum Erntedankfest

Zutaten und Zubereitung:

Kürbis (Muskatkürbis und Hokaido zu gleichen Teilen) mit Lorbeerblatt in Gemüsebrühe (in diesem Fall Cenofix-Brühwürfel, für Allergiker) weich kochen.

Kleingeriebene Ingwerwurzel zugeben und alles mit dem „Zauberstab“ pürieren.

Würzen mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss.

Zum Schluss frischen Orangensaft und Sahne dazugeben.

Mit Tropfen von Kürbiskernöl und frischem Koriander servieren.

Guten Appetit!