

Kürbissuppe

Für vier Portionen benötigt Ihr,

- 1 Hokkaido Kürbis
- 1 Stange Porree
- 2 Möhren
- 1/4 Sellerie
- 1 Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer, Chillipulver & Kreuzkümmel
- 1 EL Agavendicksaft

Zuerst wäscht Ihr den Hokkaido Kürbis und entfernt die dunklen Stellen. Halbiert ihn nun und entfernt das Kerngehäuse. Die beiden Hälften schneidet Ihr in 5x5cm dicke Stücke. Anschließend den Porree und die Petersilie klein schneiden, den Sellerie schälen und ebenso vierteln. Nun kommt alles in einen Topf und das Gemüse wird mit Salzwasser bedeckt und darf 20 Minuten köcheln. Zuletzt alles mit einem Teil des Kochwassers pürieren, abschmecken gut würzen und den Agavendicksaft unterrühren. Die Suppe noch einmal kurz aufkochen und genießen.