

Kürbiscremesuppe Halloween



Kürbisfleisch von einem Halloweenkürbis und
3 Karotten und
2 Zwiebeln würfeln und in
etwas Öl dünsten, bis die Zwiebeln glasig sind.

500 ml Gemüsebrühe dazugeben, mit

Pfeffer und Salz abschmecken.

2 EL Zitronensaft und

Kräuterstreuwürze dazugeben und alles fein pürieren.

250 g Crème Fraiche und

1 Pck. Kartoffelpüreepulver unterziehen und etwas quellen lassen. Wem die
Suppe zu sämig/dick ist, kann sie beliebig mit

Gemüsebrühe strecken. Guten Appetit!