

KAPPES & BANANEN



FEINKOST HÖRSCHGENS

Rezepte für jeden Geschmack

Kürbis-Kartoffel-Suppe

Zutaten: (4 Pers.) 750g Kürbis, 350g Kartoffeln, 1 Zwiebel, 1 Petersilienwurzel, 3 EL Öl, 1 TL Salz, 1 Prise Pfeffer, ½ l Gemüsebrühe, 200ml Sahne, ½ Bd. glatte Petersilie, 2 EL Kürbiskerne.

Zubereitung: Den Kürbis waschen, schälen, entkernen und würfeln. Die Kartoffeln waschen, schälen und ebenfalls würfeln. Die Zwiebeln schälen und würfeln, die Petersilienwurzel waschen, schälen und zerkleinern. Zwiebeln und Petersilienwurzel glasig dünsten, Kürbis, Kartoffeln und Gemüsebrühe zugeben und 30min. köcheln. Sahne zugeben und aufkochen. Mit gehackter Petersilie und Kürbiskernen bestreut servieren.