



# Kürbis-Süßkartoffel-Suppe

(Rezept für 2-3 Portionen)

- ca. 270 Butternuss-Kürbis\*
- 250 g Süßkartoffel\*
- 1 Zwiebel\*
- 1 Stk. Ingwer (kann auch weggelassen werden)
- 3 EL Öl
- 500 ml (Gemüse-) Bouillon
- Salz und Pfeffer
- evtl. etwas Rahm

\*im Hoflädeli erhältlich

Kürbis waschen, vierteln, entkernen, in Würfel schneiden. Süßkartoffel schälen, ebenfalls würfeln. Zwiebel abziehen, fein würfeln (Ingwer schälen, fein hacken).

Zwiebel in Öl andünsten, Kürbis, Süßkartoffel zugeben, Bouillon reingeben, zugedeckt ca. 15 Min. köcheln lassen (Kurz vor Ende der Garzeit Ingwer zugeben).

Suppe pürieren, mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!