

Kürbissuppe: 🍲

Das Rezept reicht für
4 Portionen

Zutaten:

- 1 Hokkaidokürbis
- 6 Karotten
- 1 Zwiebel
- 1 l Gemüsebrühe



Zubereitung:

1. Als erstes schälst du die Karotten, den Kürbis und die Zwiebel und schneidest sie in grobe Würfel. Dabei solltest du dir von einer erwachsenen Person helfen lassen.
2. Nun kochst du alle Zutaten in der Brühe, bis sie weich sind. Wenn du die Zutaten leicht mit dem Kochlöffel zerdrücken kannst, sollte es genau richtig sein. Achte darauf, dass die Herdplatte heiß ist. Hier solltest du dir auch helfen lassen.
3. Zum Schluss pürierst du den Topfinhalt fein, bis du keine Stücke mehr entdecken kannst. Schon ist die Suppe fertig!

Je mehr Brühe du verwendest, desto flüssiger wird die Suppe.

Guten Appetit und viel Spaß beim nachkochen! 😊