



Rezept für bunte Kürbissuppe

1 Hokkaido	putzen, von Fasern und Kernen befreien, in Würfel schneiden und mit
2 Zwiebeln	- gewürfelt – in
2 EL Bratöl	anbraten. Mit
½ l Gemüsebrühe	ablöschen. Alles ca. 20 Min. köcheln lassen, dann die Suppe pürieren.
200 g Erbsen	aus dem Glas abtropfen lassen und in die Suppe geben.
1 rote Paprika	sowie
1 gelbe Paprika	fein würfeln und in die Suppe geben. Nochmals 5– 8 Min. köcheln lassen.
2 EL Sahne	zugeben und kräftig mit
Salz und Pfeffer	abschmecken.