



Steckrüben-Kürbis-Suppe

350 g Hokkaido	waschen, entkernen und klein schneiden.
350 g Steckrüben	schälen und 1/3 fein würfeln, beiseite stellen. Restliche Steckrübe klein schneiden.
1 Zwiebel	und
1 Knoblauchzehe	schälen, fein würfeln und mit klein geschnittenem Kürbis und Steckrübe in
2 EL Rapsöl	andünsten.
1 TL Paprikapulver	und
1 TL Currypulver	darüber stäuben und kurz mitdünsten.
800 ml Gemüsebrühe	angießen und die Suppe bei kleiner Hitze ca. 25 Min. köcheln lassen.
1 rote Paprikaschote	und
2 Frühlingszwiebeln	waschen, putzen. Paprika fein würfeln und die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.
1 EL Rapsöl	Übrige Steckrübenwürfel in einer kleinen Pfanne andünsten, Paprikawürfel und Frühlingszwiebel zugeben, kurz mitdünsten. Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren und
200 g Schlagsahne	zugeben, alles mit
Salz, Pfeffer	und
Zitronensaft	abschmecken. Eventuell zum Verdünnen noch etwas Gemüsebrühe angießen. Suppe mit Gemüse-Mix anrichten.

Biolandhof Agena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

info@biolandhof-agena.de

www.biolandhof-agena.de