

Sandforther Kürbissuppe

400g Kürbisfleisch

250g Kartoffeln

1 große Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1L Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer, Oregano

100g Kräuterschmelzkäse

Kürbiskerne, Kürbiskernöl

Petersilie

- Gemüse klein würfeln und 15-20 min in der Gemüsebrühe kochen
- alles mit dem Mixstab pürieren und anschließend den Schmelzkäse unterrühren
- vor dem Servieren noch ein paar Tropfen Kürbiskernöl, Kürbiskerne und gehackte Petersilie in die Suppe geben

Guten Appetit!

