

Rezept: Einfache Hokkaido Suppe

Zutaten: (für 4 Personen)

500 gr Kürbisfleisch

ca. 2 Liter Gemüsebrühe

Ingwerpulver

(Kartoffel / rote Linsen / Hafersahne)

Hokkaido braucht im Gegensatz zu anderen Kürbisarten nicht geschält werden. Ihn vielleicht etwas abwaschen reicht aus. Den Kürbis halbieren und entkernen. Dann in kleine Stücke schneiden.

Zwei Liter Gemüsebrühe (Instant) zum Kochen bringen und dann die Kürbisstücke dazu geben und ca. 25-30 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis beginnt zu zerfallen.

Um die Suppe etwas cremiger werden zu lassen kann man nun entweder etwas Kartoffel zureiben, Hafersahne beifügen oder rote Linsen dazugeben und mitkochen.

Dann die Suppe pürieren und mit Ingwerpulver abschmecken.