

## ina's Kürbissuppe

- zutaten:
- 1 Hokaido-Kürbis
  - 1 mittlere Zwiebel
  - 3 Kartoffeln
  - 4 Möhren
  - 2-3 frische Cayenne Chili's (oder vergleichbare Schärfe)
  - 2 Tl Gemüsebrühe
  - 1,5l Wasser
  - ca. 75 - 100ml Sahne (nach Geschmack)
  - glatte Petersilie
  - Salz (nach Geschmack)
  - Muskat (nach Geschmack)
- zubereitung:
- den Hokaido, die Zwiebel, die Möhren, Kartoffeln und Chili's klein schneiden
  - Petersilie hacken
  - Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen
  - Hokaido, Zwiebeln, Möhren, Kartoffeln und Chili's und Gemüsebrühe dazu geben und zum Kochen bringen
  - das ganze einige Minuten (so ca. 15 - 20min) bei mittlerer Hitze kochen lassen und dann pürieren
  - nach dem Pürieren noch die Sahne einrühren, evtl. etwas Salz hinzufügen (abschmecken!) und alles noch einmal kurz aufkochen.
  - Jetzt noch viel Petersilie hinzugeben und frisch geriebenes Muskatpulver ganz nach Geschmack.
  - fertig. --> guten Appetit 😊