

Kürbissuppe

Zutaten:

- 1 Stk Kürbis Hokkaido
- 1 Stk Fenchel
- 1 Stk Stangensellerie (1 Stange)
- 1 Stk Spitzpaprika rot
- 1 Stk Frühlingszwiebel
- 1 Handvoll Petersilie (gehackt)
- 1/2 Ltr Wasser
- Etwas Salz, Pfeffer und Muskat

Zubereitung:

Hokkaido waschen und von den Stilansätzen befreien. halbieren und entkernen. Fenchel waschen, halbieren und vom Strunk entfernen, in kleine Stücke schneiden. Spitzpaprika waschen und vom Stilansatz befreien und entkernen und ebenfalls kleinschneiden. Stangensellerie und die Frühlingszwiebel waschen und in kleine Stücke schneiden. Petersilie waschen, fein hacken und zur Seite legen. Das geschnittene Gemüse mit dem Wasser in einem Hockleistungsmixer cremig pürieren (Wer die Suppe etwas wärmer haben möchte, kann das Wasser bis zu max.42 ° C erwärmen). Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken, mit der gehackten Petersilie servieren.