



PIKANTES KÜRBIS-SÜPPCHEN

von Sarah Ahrens

ZUTATEN

500 g Hokkaido Kürbis
3 mittelgroße Kartoffeln
1 Karotte
1 Liter Wasser
2 - 3 TL Feines Süppchen*
250 ml Rama Creme fine (7%)

200 g Crème fraîche
1 EL Zwiebel Öl*
2 TL Buddhas Sternenstaub*
1 - 2 TL Mucho Pikante* (altern. Let it Burn)
Meersalz*



ZUBEREITUNG

Gemüse putzen und in mundgerechte Stücke würfeln und zusammen mit einem Liter Wasser und Feines Süppchen in einen Topf geben. Alles zum Kochen bringen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Sahne hinzufügen und alles zu einer Cremesuppe fein pürieren.

Buddhas Sternenstaub und Mucho Pikante unterrühren und ca. 5 Minuten ziehen lassen.
Bei Bedarf mit Meersalz abschmecken

Crème fraîche unterrühren, Zwiebel Öl hinzufügen und servieren!

Tipp:

Wer es weniger scharf mag, lässt einfach das Mucho Pikante weg und schmeckt stattdessen mit Regenbogen Pfeffer ab.

*Edelschmaus Originalprodukt