

# Hurtige Kürbissuppe

## Zutaten:

- 1 Hokkaido - Kürbis
- schwarzer Pfeffer aus der Pfeffermühle
- Gemüsebrühe instant
- Zhoug (arabisch - orientalische Gewürzmischung)
- Schmand

## Zubereitung:

Den Kürbis halbieren und aushöhlen, unansehnliche Stellen der Schale entfernen. Dann das Kürbisfleisch würfeln. Etwas Wasser und einen Schuß Weißwein in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

Die Kürbiswürfel und ca. 2 TL Gemüsebrühe instant hineingeben und etwa 20 Minuten dünsten.

Mit einem Kochlöffel die Kürbiswürfel zerdrücken, so dass noch Stückchen erhalten bleiben. Wenn man keine Stückchen in der Suppe mag, kann man auch einen Pürierstab benutzen.

1/2 bis 1 Becher Schmand hinzufügen, alles mit Pfeffer und Zhoug (ca. 1 bis 2 TL) abschmecken.



Zur fertigen Suppe kann man Würstchen in heißem Wasser erhitzen oder - in der Suppe.

Dazu reicht man Baguette oder Weißbrot oder Toastbrot.

Als Getränk empfehle ich einen leichten, nicht zu lieblichen, Weißwein oder alternativ eine Bionade oder ein Wasser.

Guten Appetit.