

Kürbissuppe "Schlaf"

Für 8 volle Teller braucht man:

- 1 große Zwiebel
- 1 Klacks Butter
- 1/3 eines mittelgroßen, orangefarbenen Speisekürbis von ca. 5 Kilo
- 1 frische rote Pepperoni (oder noch schärfer: 1/2 Chilischote)
- frischer Ingwer (rosenkohlgroßes Stück)
- 1,5 - 2 Esslöffel klare Hühnerbrühe
- kräftige Prick Tomaten Würstchen
- Pfeffer aus der Mühle

Und so geht's: →

(Wer mag kann noch Creme fraîche unter rühren - weniger schlaf, dafür samtiger auf der Zunge...)

früh inspiration für die christen von morgen: www.godnews.de

Kürbis schälen und kleinschneiden (am besten Scheiben abtrennen, das "Innere" entfernen und dann in fingerdicke Abschnitte zerkleinern). Ingwer schälen und in sehr feine Stückchen schneiden. Pepperoni waschen, aufschneiden, Kerne entfernen, kleinschneiden. Butter im großen Topf erhitzen. Zwiebel fein hacken und darin andünsten. Ca. einen Liter heißes Wasser zugeben. Wenn das Wasser kocht, die klare Brühe darin auflösen. Nun Kürbisteile, Ingwer, Pepperoni zugeben und mit Tomaten Würstchen + Pfeffer abschmecken. Ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Dann runter vom Herd und mit Pürierstab durchmischen, so dass noch ein paar Kürbisstückchen erhalten bleiben. Lecker und gesund! 