



## **Diesjährige Kürbissuppe auf dem Martini-Markt**

**Zutaten:**

- 1 Hokkaidokürbis
- 1 kleine Zwiebel
- 4 Kartoffeln (festkochend)
- 4 Karotten
- 200 ml Wasser
- 400 ml Orangensaft
- 1 Dose Kokosmilch
- 1 Becher Süße Sahne
- Gewürze: Chiliflocken, Salz, Pfeffer, Zimt, Kurkuma, (oder was Ihnen schmeckt)

**Zubereitung:** Zwiebel mit Salz und Zucker anschwitzen (leicht karamellisieren)  
Kürbis/Kartoffeln/Karotten groß würfeln (Schale vom Kürbis kann drauf bleiben)  
mit Wasser und Orangensaft kochen bis es weich ist (evtl. mehr Wasser und Saft wenn der Kürbis größer ist).  
Vom Herd schieben, restliche Zutaten reingeben und pürieren. Wenn es zu dickflüssig ist einfach ein bisschen normale Milch dazugeben.

**Guten Appetit !**