

Kürbisgemüsesuppe

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 2 T Gemüsebrühe
- 1/8 Hokkaidokürbis (etwa 150 g)
- 1 kleine Zwiebel
- 1/2 grüne Chilischote
- 1 EL Essig
- 1 TL Margarine
- Kräuter (Salbei, Rosmarien, Thymian, Majoran)

- Zwiebel schälen, würfeln und in der Margarine glasig dünsten.
- Mit Essig und Gemüsebrühe ablöschen.
- Kürbis von Kernen und Fasern befreien, in anderthalb Zentimeter große Würfel schneiden und zur Gemüsebrühe geben.
- Chili klein schneiden und dazu geben.
- Mit Kräutern abschmecken.
- Kochen, bis die Kürbiswürfel weich sind.