

Kürbis-Sellerie-Suppe

von Nastassja Hoppe (yogalotta@web.de)

- 1 kg Kürbis
- 1 kleine Sellerieknolle
- 2 Möhren
- 2 große Kartoffeln
- 1 TL Oregano, getrocknet
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie

- Kürbis schälen (außer Hokkaido), aufschneiden und ausschaben, Samen entfernen.
- Sellerie, Möhren und Kartoffeln schälen.
- Gemüse würfeln, alles mit den Gewürzen in einen Topf geben, großzügig mit Wasser bedecken und 10-15 Min. kochen, danach pürieren.
- Anschließend mit gehackter Petersilie bestreuen.



Tipp: Dazu schmecken heiße Maronen (Kastanien): dafür 300g Maronen auf einer Seite einritzen und bei 175°C 15-20 min backen.