

Kürbis-Süsskartoffelsuppe mit Rauchsalz

Zutaten:

Suppe:

150g	Kürbis
150 g	Süsskartoffeln
1 Zweig	Rosmarin
2 EL	Öl
600ml	Gemüsebouillon
1 TL	Kala Namak Rauchsalz
n.b	Pfeffer

Deko:

2-3 EL	Gemischte Kerne (Kürbis-, Sonnenblumenkerne)
--------	--

Zubereitung:

Die Süsskartoffeln schälen, klein und dünn schneiden.
Kürbis waschen, entkernen und ebenfalls klein und dünn schneiden

Rosmarinzweig und das Gemüse im heissen Öl sautieren.

Mit Bouillon aufgiessen, alles aufkochen.

Ca. 20 Min. bei geschlossenem Deckel leise kochen lassen.

Das Gemüse muss weich sein. Danach die Suppe fein mixen/pürieren und falls nötig nachwürzen.

Suppe mit einem Messbecher in Teller oder besser Tassen füllen.

Mit je 1 Esslöffel Kerne und mit Kala Namak Salz abrunden.

Service Vorschlag: Mit Altbrot-Sauerteig-Crackers servieren.