



## November 2016: Tomaten-Kürbis-Suppe

### Zutaten:

- » 1 Bund Frühlingszwiebel
- » 300 g Hokkaidokürbis
- » 1 Esslöffel Rapsöl
- » 300 ml Gemüsebrühe
- » 400 g Tomaten in der Dose gehackt
- » Salz, Pfeffer, Zucker
- » Italienische Kräuter, Rucola nach Bedarf
- » Kürbiskernöl oder Balsamicocreame
- » 100 ml Schlagsahne
- » 2 Teelöffel Meerrettich

### Zubereitung:

1/2 Bund Frühlingszwiebeln in Ringe, Kürbis in Stücke schneiden und in Öl leicht andünsten. Dazu die Brühe und die Tomaten geben, würzen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Derweil die Sahne steif schlagen und Meerrettich unterheben. Suppe anschließend pürieren, mit geschnittenem Rucola, restlichen Frühlingszwiebeln und Meerrettichsahne servieren, zum Schluss Kürbiskernöl oder Balsamicocreame darüber träufeln.