

Suppen... Heiß auf den Tisch!

## Kürbissuppe mit Ingwer und Porree

- 500 g Kürbisfruchtfleisch
- 2 kleine Stangen Porree
- 1 Möhre
- 300 g Kartoffeln
- 4 EL Buderim Ingwer-Refresher ( Art 16236 oder 16239 )
- 2 EL Original Ingwer Konfitüre ( Art. 29307 )
- 60 g Butterschmalz
- 1/2 l Milch , 1/2 l Brühe
- Salz / Pfeffer / Muskat
- 150 g Crème fraîche
- Nach Belieben: kandierte Ingwer Würfel, klein gehackt (Art. 14300 naked Ginger)



Zubereitung:

Porree in Ringe schneiden - Möhre, Kürbisfruchtfleisch und Kartoffeln grob raspeln. Butterschmalz erhitzen und Porree und Möhre andünsten, Kürbisfruchtfleisch, Ingwer und Kartoffeln hinzufügen. Milch und Brühe angießen, mit Salz und Pfeffer würzen, ca. 30 Min. kochen. Die Suppe pürieren, mit Muskat und Crème fraîche verfeinern.

Nach Belieben noch etwas Kürbis-Öl oder Chilli zugeben und klein gehackte kandierte Ingwer Würfel in die Suppe geben.

