



frisch geerntete

Speise- & Zierkürbisse

Verschiedene Sorten:
z.B. Muscade de Provence-,
Butternut-, Spaghetti-,
Hokkaido-, Mikrowellen-
kürbisse,... und viele mehr.

(ab ca. Ende August)



Kürbissuppe „Dreierlei“

Zutaten:

*1300 g Kürbisfleisch (Hokkaido, Butternut, Melonette
Jaspee de Vendee)*

2 Zwiebeln

5 cm Ingwer

2 EL Butterschmalz

1 L Gemüsebrühe

200-500 ml Kokosmilch (je nach Geschmack)

Salz und Pfeffer

1 Glas Orangensaft

Kürbiskernöl und Kürbiskerne zum Garnieren

*Kürbis, Ingwer und Zwiebel schälen und würfeln,
im Butterschmalz andünsten. Mit der Brühe aufgießen und
in etwa 15-20 Min. weich kochen. Dann sehr fein pürieren,
eventuell durch ein Sieb streichen. Die Kokosmilch unter-
rühren, mit Salz, Pfeffer und Orangensaft abschmecken und
noch mal erwärmen.*

*Kürbiskernöl und Kürbiskerne auf dem Teller dekorativ
träufeln und mit einem Stäbchen verzieren.*

*Tip: Geben Sie gerne auch Möhren, für die rötliche Farbe
hinzu und verwenden Sie Sojasauce zum Abschmecken
der Suppe für einen besonderen Geschmack.*

Guten Appetit!

Ihre Familie Krüger

Direkt vom Erzeuger Fam. Krüger

Täglicher Verkauf!

Sunderweg 46 • 33649 Bielefeld-Brackwede

Telefon 05 21 / 44 64 17

www.brackweder-spargelhof.de

- direkt gegenüber von IKEA -