

# Kürbis-Süsskartoffel Suppe



Simply Good Food

## Zutaten (für 4-6 Personen):

800 g Kürbis, in grobe Stücke geschnitten  
400 g Süsskartoffeln,  
in grobe Stücke geschnitten  
250 ml Kokosmilch  
800 ml Wasser  
2-3 EL Olivenöl  
1 Zwiebel, fein geschnitten  
Salz, Pfeffer, Muskat

## Einlage:

Geröstete Kürbiskerne  
Crème Fraîche  
Petersilie  
Schnittlauch

## Zubereitung:

Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin andünsten. Kürbis und Süsskartoffeln dazu geben und leicht anrösten. Nach ca. 2 min. mit Wasser und Kokosmilch ablöschen, dann wieder aufkochen und für ca. 10 Minuten garen lassen. Alle Zutaten fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.