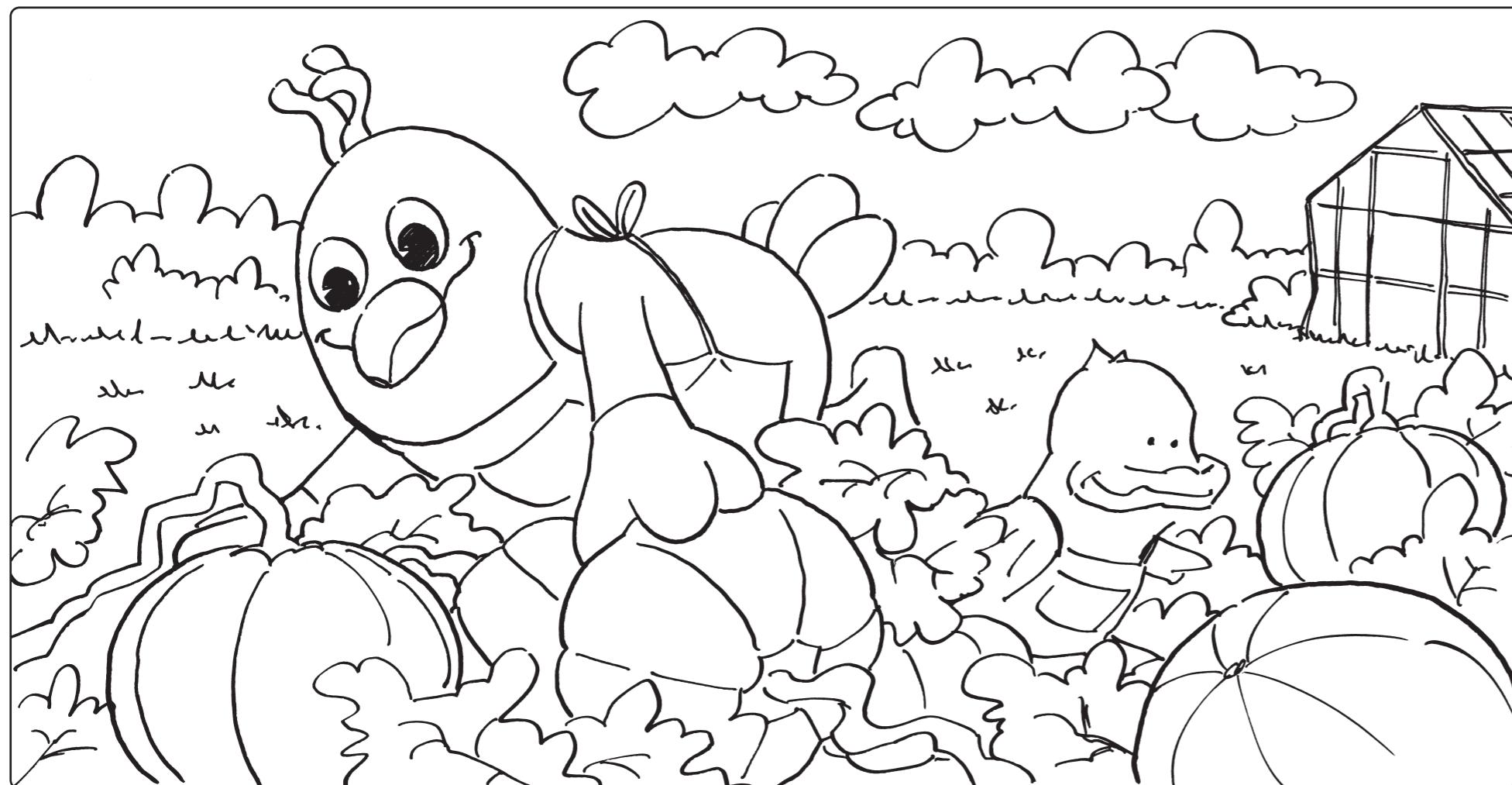
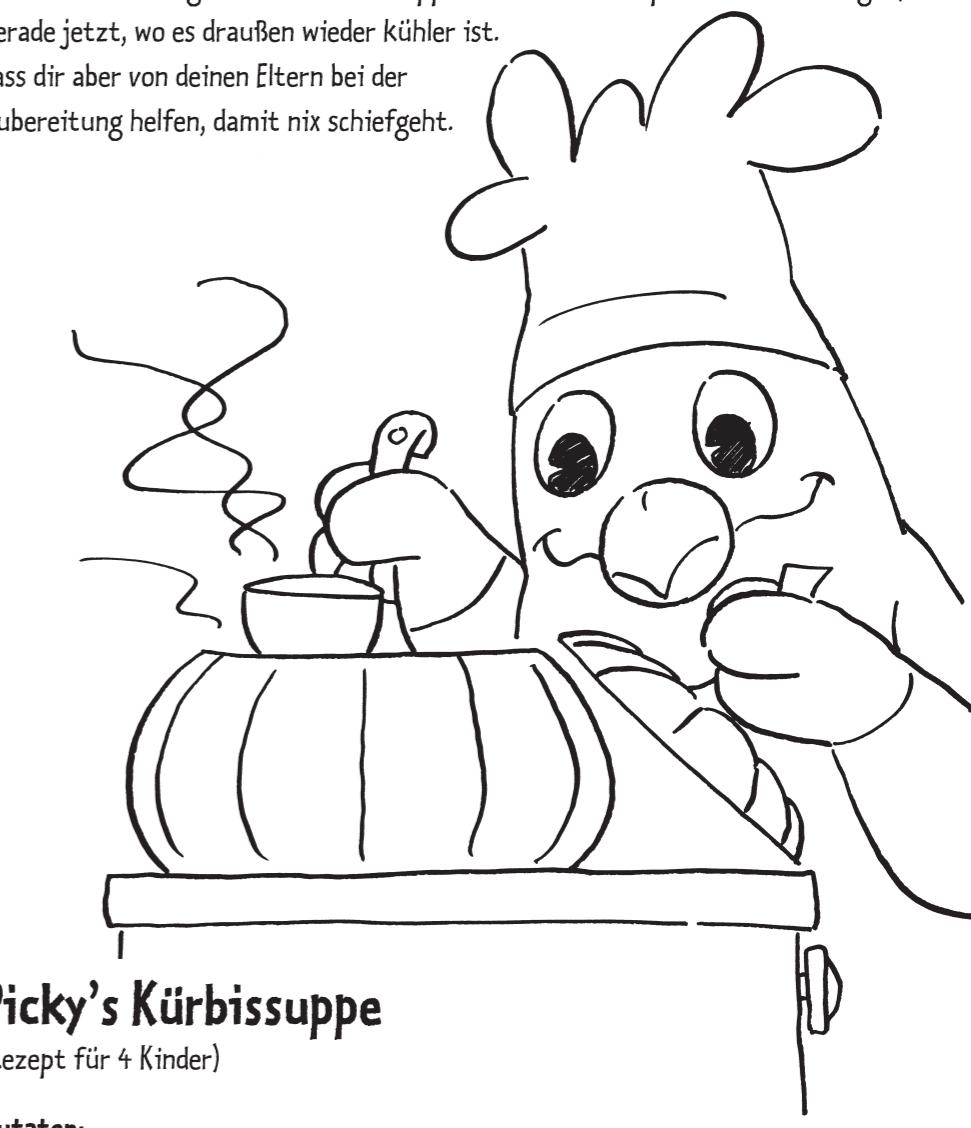


# Picky's Seite für euch Kids!



**X** Hast du Appetit auf eine saisonale Köstlichkeit? Überrasche deine Freunde mit einer selbstgemachten Kürbissuppe. Die schmeckt superlecker und tut gut, gerade jetzt, wo es draußen wieder kühler ist. Lass dir aber von deinen Eltern bei der Zubereitung helfen, damit nix schiefgeht.



## Picky's Kürbissuppe

(Rezept für 4 Kinder)

### Zutaten:

- 500 g Kürbis, z. B. Butternuss oder Potimarron, in kleine Würfel geschnitten
- 1 Lauchstängel, in feine Ringe geschnitten
- Butter zum Dämpfen
- 1 dl alkoholfreier Apfelwein
- 5 dl helle Gemüsebouillon
- 200 g Crème fraîche
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Bund Kerbel, gehackt

### Zubereitung:

- Kürbis und Lauch in Butter andämpfen. Mit dem Apfelwein und der Bouillon ablöschen. Zugedeckt ca. 40 Minuten leicht kochen lassen.
- Suppe fein pürieren. Ungefähr die Hälfte der Crème fraîche darunterrühren, abschmecken.
- Suppe in vorgewärmten Schüsselchen anrichten, mit restlicher Crème fraîche garnieren. Mit Kerbel bestreuen.

MARCHÉ INTERNATIONAL

