



Chili Kürbissuppe

Zutaten (3-4 Portionen)

1.2 L Wasser

50 g Nullkommanull Gemüse Bouillon

400 g Kürbis in Würfeln

30 g Butter

Servieren mit:

Chili Öl und Chili Flocken

Kürbiskernen

Pfeffer

Zubereitung

1. Wasser, Bouillon und Kürbis in einem Suppentopf für 30 Minuten kochen lassen, bis der Kürbis weich wird.
2. Alles ordentlich pürieren und Butter begeben.
3. Mit Chili Öl und Chili Flocken, Kürbiskernen und Pfeffer servieren.