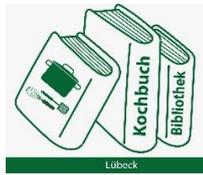




# Iss was?!

Die Kinder



für Spaß mit Lebensmitteln



[www.gemeinsamtafeln.com](http://www.gemeinsamtafeln.com)

## Süße Kürbissuppe

**Zutaten:** 500 Gramm Kürbisfleisch (Hokkaido), 1 Liter Milch, 50 Gramm Zucker, 1 Packung Vanillezucker, Zitrone, 1 Prise Salz, Zimt und Zucker

### Zubereitung

- Kürbis waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen
- Kürbisfleisch klein schneiden und in einen Topf füllen
- Mit der Milch auffüllen. Zucker und Vanillezucker dazugeben und leicht kochen lassen bis das Fleisch weich ist
- Anschließend mit dem Pürierstab pürieren
- Mit Zitronensaft würzen, anrichten und die **süße Kürbissuppe** mit Zimtzucker bestreuen

Als Einlage kann man Rosinen oder Kokosraspeln nehmen.

Ein Klecks Sahne auf der Suppe rundet die Suppe ab.