Hexentopf

Zutaten



50- 70gr Butter
1 Halloween Kürbis (Ghost Rider)
1 Tomate
1 Lauchstange
1 kleiner Sellerie
1-2 Möhren
3-5 Kartoffeln
50- 80 ml Sahne
½ Handvoll Petersilie
Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe



Zubereitung

1. Den Kürbis auf der Oberseite mit einem großen Messer aufschneiden und anschließend mit einem Löffel aushöhlen. Das Fruchtfleisch von den Kürbiskörnern trennen und beiseite stellen.

2. Die Petersilie waschen, abschütteln und mit einem Tuch etwas trocknen. Die Blätter anschließend vom Stiel trennen und in ein Glas geben. Mit einer Schere die Blätter im Glas klein schneiden und beiseite stellen.

3. Das restliche Gemüse ebenfalls waschen und klein schneiden (Tomate, Lauch, Sellerie Möhren Kartoffeln, Kürbis).

4. Die Butter nun in einem großen Topf schmelzen und die Lauchstange darin dünsten. Nach einigen Minuten, das restliche Gemüse hinzufügen. Den Topf soweit mit Wasser füllen, bis das ganze Gemüse bedeckt ist. Sobald das Gemüse aufkocht, nach belieben mit Salz, Pfeffer und Gemüsebrühe würzen und bei mittlerer Hitze circa 50 Minuten weiter köcheln lassen.

5. Ist das Gemüse weich genug, mit dem Pürierstab mixen und nach belieben Sahne hinzufügen.

6. Nun ist die Suppe fertig und kann serviert werden. Zum Abschluss noch Petersilie hinzufügen.

7. Den ausgehöhlten Kürbis kannst du jetzt noch mit einem gruseligen Gesicht bemalen, oder mit Hilfe eines Erwachsenen schnitzen.

Viel Spaß!