

Liebe Schüler,

**vielen herzlichen Dank
für eure Rückmeldungen und die Bilder.
Wieder freut es uns,
das euch die Rezepte gefallen und schmecken.**

Gerne erfüllen wir weitere „Wunsch Rezepte“.

Unser herbstliches Rezept ist wieder für ca. 4 Personen:

- 🌀 Bitte schaut, dass ihr alle Zutaten da habt.
- 🌀 Zuerst alles herrichten.
- 🌀 Danach, ganz wichtig, wascht ihre eure Hände!



Bischof Sproll
Bildungszentrum
Biberach



Herbstliche Kürbiscremesuppe

Los geht's ...

1 Stk. walnussgroßer Ingwer
(½ TL Ingwerpulver)

60 g Zwiebel
50 g Butter

400 g Kürbisfleisch
150 g Kartoffeln

½ gestrichener TL Paprika
½ gestr. TL Curry
1 Msp. Cayennepfeffer
400 ml Wasser
1 - 2 EL Gemüsebrühpulver
100 ml Milch

Salz
Pfeffer
Zucker
Muskat

200 ml Sahne

schälen , in dünne Scheiben schneiden
(Ersatzweise)

mit
schälen, fein würfeln und
in einem Topf anschwitzen.

z. B. Hokkaido-Kürbis in grobe Würfel schneiden (Schale ist auch essbar)
geschält, gewürfelt zugeben und mit Mixstab, alles zerkleinern.
Nun

und
zugeben und unter ständigem Rühren, ca. 20 Min. garen.

Jetzt noch mit

abschmecken, und alles fein pürieren.
Mit
verfeinern, nochmals umrühren und schon kann heiß serviert werden.

Guten Appetit

Euer „Endergebnis“ könnt ihr gerne wieder als Bild per Mail schicken
eengst@stiftungsschulamt.drs.de

Eure Ergebnisse (Bilder) findet ihr auf der Homepage
<https://www.bsbz.de/schwarzes-brett/speiseplan>
... hier könnt ihr oben durch die Bilder scrollen