Kürbiscremesuppe mit DŽIUGAS®



Zutaten

500 g	Kürbis
1	Kartoffel
100 ml	süße Sahne
2 Zehen	Knoblauch
nach Belieben	Salz
nach Belieben	Pfeffer
4 EL	geriebener DŽIUGAS
4 EL	Mischung aus Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen und Sesamsamen
2 Scheiben	Toastbrot
1 EL	Olivenöl

Zubereitung

Geschnittenen Kürbis und Kartoffeln in einen größeren Topf und so viel Wasser hinzugeben, dass das Gemüse bedeckt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 20 Minuten kochen, bis das Gemüse weich ist. Bis die Suppe gar ist, können sie die Croutons vorbereiten. Schneiden Sie erst die Ränder des Brotes ab und dann die Scheiben in kleine Stücke, dann braten Sie sie in Olivenöl. Die gekochte Suppe mit dem Mixer pürieren, süße Sahne und geriebenen Knoblauch hinzufügen und alles zum Kochen bringen. Suppe in Teller gießen, mit Samen und Käse bestreuen und ein paar Croutons hineingeben.