

Zutaten

- 500 g Hokkaido-Kürbis
- 300 g Kartoffeln, mehligkochend
- 50 g Zwiebeln
- 600 ml Wasser
- 3 TL MAGGI Ideen vom Wochenmarkt, Hühner Bouillon
- 2 EL Schlagsahne
- 0,5 Bund Schnittlauch
- 20 g Popcorn-Mais

Zubereitung

- 1. Hokkaido-Kürbis waschen, putzen, Kerne entfernen und in Würfel schneiden. Kartoffeln und Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.
- 2. In einen Topf Kürbis-, Kartoffel- und Zwiebelwürfel mit Wasser und MAGGI Ideen vom Wochenmarkt, Hühner Bouillon zum Kochen bringen und 15-20 Min. kochen.
- 3. Die Suppe mit einem Pürierstab mixen. Mit Sahne verfeinern. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.
- 4. In einer Pfanne mit Deckel ohne Zugabe von Fett Popcorn-Mais zu Popcorn rösten. Die Suppe in Suppenteller geben und mit Popcorn und Schnittlauch bestreuen.

Nährwert-Anzeige

(L) 40 Minuten

Kohlenhydrate 14 g

Energie 85 kcal

Fett 2 g Protein 2 g