

## Kürbissuppe

600 g Kürbisstücke (am besten Hokkaido, muss nicht geschält werden)

400 ml Hühner- oder Gemüsebrühe (instant)

1 Prise weißer Pfeffer

1 Lorbeerblatt

2 Nelken

1 Wacholderbeere

- Alles 20 min kochen
- Gewürze herausnehmen
- Pürieren

150 g süße Sahne

- Dazugeben
- Nochmals kurz aufkochen
- Abschmecken mit Zitronensaft, Salz und Zucker

Für die laktosefreie Variante: 150 g **laktosefreie Sahne** verwenden.