

Rezept der Woche: Kürbissuppe mit Pfannkuchen

Zutaten (für 4 Personen):

Für die Suppe:

- 1 Butternut Kürbis
- 3 Möhren
- 1 kleine Zucchini
- 1 Zwiebel
- 2 Petersilienwurzel
- Öl
- Gemüsebrühe
- Gewürze nach Belieben (Pfeffer, Salz,...)

Für die Pfannkuchen:

- 750 ml Milch
- 400gr Mehl
- 3 Eier
- eine Prise Salz



Material:

- großer Kochtopf
- Messer
- Schneidebrett
- Pürierstab
- Sparschäler
- Esslöffel
- Mixer
- große Schüssel
- Schöpfkelle
- Pfanne
- Pfannenwender
- Teller

1



Schäle die Petersilienwurzeln und die Möhren

2



Schneide dann die Petersilienwurzeln, die Möhren und die Zucchini klein

3



Schäle die Zwiebel und schneide sie klein

4



Schneide den Kürbis in der Hälfte durch und entferne die Kerne mit einem Esslöffel

5



Schneide den Kürbis in kleine Stücke, du musst die Schale nicht entfernen

6



Erhitze etwas Öl in einem Topf und schwitze die Zwiebeln an

7



Füge das Gemüse hinzu und schwitze es ebenfalls kurz an. Füge dann soviel Gemüsebrühe hinzu, dass das Gemüse komplett mit Wasser bedeckt ist

8



Jetzt muss die Suppe solange kochen, bis das Gemüse weich ist. (+/-20 Minuten)

9



Nun machen wir den Teig für die Pfannkuchen. Füge 400gr Mehl, eine Prise Salz und 3 Eier in eine große Schüssel.

10



Füge dann 750ml Milch hinzu

11



Nun musst du alles gut mit dem Mixer verrühren, sodass du einen glatten und relativ flüssigen Teig hast.

12



Wenn dein Gemüse weich ist, kannst du es würzen, z.B. mit Pfeffer und Salz und dann mit einem Pürierstab pürieren. Die Suppe ist jetzt fertig.

13



Nun machen wir die Pfannkuchen. Erhitze etwas Öl in einer Pfanne. Füge dann eine Schöpfkelle Teig hinzu. Schwenke die Pfanne etwas um den Teig zu verteilen.

14



Wird der Teig etwas fester, kannst du den Pfannkuchen wenden.

15



Brate den Pfannkuchen kurz von der anderen Seite an und nimm ihn aus der Pfanne. Du kannst ihn auf einen Teller legen. Jetzt kannst du den nächsten Pfannkuchen machen.



**Wir wünschen einen
Guten Appetit!**

