

Kalte Kürbissuppe

Anzahl Personen: 2 Vegan

© Infovita GmbH

Menge	Zutaten	Bearbeitung
150 g	Kürbis	in Würfel schneiden
70 g	Birnen	in Würfel schneiden
1 dl	Wasser	
1 KL	Mandelmus	
1 EL	Rapsöl	
1 KL	Zitronensaft	
0.5 KL	Vollrohrzucker	
0.25 KL	Zimt	
0.25 KL	Curry scharf	
	Salz	
	Koriander	
30 g	Buchweizenkeimlinge	2 Tage keimen

Anleitung

Alle Zutaten ausser Buchweizenkeimlinge zusammen pürieren und abschmecken. Keimlinge zugeben.
Die Suppe mit etwas Zimt bestreuen und servieren.