

# Hokkaidosuppe

aus Mitteleuropa

Die Hokkaidosuppe ist regional und saisonal (Herbst- und Wintersuppe) außerdem sehr günstig und lecker.

Mit dieser Suppe verbinde ich viele Erinnerungen an nette Winter-Abende in unserer WG.



## Zutaten:

- 1 kg Hokkaido
- 500 g Kartoffeln
- Walnuss großes Stück Ingwer
- Salz & Pfeffer
- 2 Zehen Knoblauch
- Sahne oder Olivenöl
- Paprikapulver
- Muskat

Die Kartoffeln schälen und klein schneiden. Sowie den Hokkaidokürbis (mit Schale) klein schneiden und die Kerne entfernen. Die Kartoffeln und den Kürbis in Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Anschließend den Ingwer in kleinen Stücken dazugeben und den Knoblauch rein pressen. Zum Schluss alles pürieren und würzen und je nach Geschmack, mit Sahne oder Olivenöl verfeinern.

Diese Suppe stammt von Kati Bohner und WG aus Marburg

