

Steckrübensuppe mit Orangen

500 g Kohlrüben
300 g Kartoffeln
2 Zwiebeln
1 Orange
Olivenöl
100 ml Hafer Cuisine / Sahne
1 TL Paprikagewürz
½ geriebene Muskatnuss
2 EL Kürbiskerne
1 l Gemüsebrühe
Pfeffer
Salz

Zwiebeln schälen, hacken und mit dem Paprikagewürz in Olivenöl anschwitzen. Kartoffeln und Steckrüben geschält und gewürfelt dazugeben, Brühe angießen. Die Orange halbieren, auspressen und dazugeben. Ca. 20 Minuten köcheln lassen. Hafer Cuisine, Muskat, Pfeffer und Salz dazugeben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Kürbiskerne in Öl kurz anrösten und über die Suppe streuen.