Butternut-Soup (Aus Südafrika)

1,5kg Butternut Kürbis

2 Zwiebeln

3El Currypulver

650ml Gemüsebrühe 200ml Sojacouisine 150ml Orangensaft

Salz/Pfeffer

schälen, entkernen und in Würfel schneiden.

schälen, grob hacken und mit

anbraten. Dann die Kürbisstücke hinzugeben

mit und

mischen und zum Gemüse geben.

hinzufügen und bei mäßiger Hitze ca. 25min. kochen, bis die Butternut-Stücke

weich sind. Dann pürieren.

Ergibt: 4 Portionen

Zubereitungszeit: Ca. 40min.

Kochzeit: 30min.