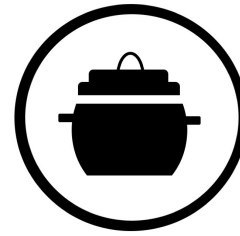
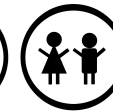


Kürbis Suppe

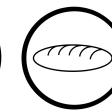
Topping



Vorbereitung
10 Minuten



Kinder
mögen es



Rezept
mit Brot



Laktose
frei



Foodwaste
Rezept

2-3 Scheiben Brotreste
100g Kürbisresten

Brot in kleine Würfel schneiden. Kürbisreste ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

2EL Pinienkerne oder Cashewnüsse
Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zusammen mit den Pinienkernen oder Cashewnüssen in Olivenöl anbraten. Auf kleiner Hitze knusprig braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Topping über die Suppe verteilen, zum Beispiel mit Koriander. Du kannst auch gut, Kräuter bereits in der Pfanne mitbraten. Das Topping schmeckt ebenso gut auf Salat.

