



HOFBAUERS KITCHEN

GUTBÜRGERLICHER SCHICKIMICKI



Hofbauer`s Kokos-Hokaidosuppe 4 PX



Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Brennwert	661,1 kJ/ 159,3 kcal
Fett	12,1g
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	10,4g
Kohlenhydrate	9,8g
<i>davon Zucker</i>	4,5g
Eiweiß	2,0g
Salz	0,78g

Zutaten:

Kokosmilch, Hokkaido Kürbis, Salz, Currypaste (Sellerie)

Enthält Allergene:

Sellerie

Deklarationshinweis:

Zu beachten! Die Rohstoffe Ei Glutenhaltiges Getreide , Nüsse, Samen und Kerne jeglicher Art, Soja, Milchprodukte, Sellerie, Fisch und Meeresfrüchte, Weichtiere, Sulfid und Senf werden in der Produktionsküche verarbeitet. Wodurch eine Kreuzkontamination von Allergenen nicht auszuschließen ist.

Hinweise zum Produkt:

Alle Produkte sind sortenrein. Das verarbeitete Getreide stammt aus regionalem Anbau..

RezepturHofbauer`s Kokos-
Hokaidosuppe 4 PX

PLU : 0

Produktionsmenge: 4

Zubereitung

Menge	Zutaten	Schritt für Schritt
500 g	Kokosmilch	1.) Hokaidokürbis schälen und in Würfel schneiden. 2.) Die Hokaidowürfel in einen Topf geben und mit Kokosmilch auffüllen. 3.) Den Kürbis bei mittlerer Hitze für 50 Minuten kochen. 4.) Salz und die Currypaste dazugeben und mit einem Stabmixer fein pürieren. 5.) Die Suppe in einen Teller geben und mit Kürbiskernen und Kresse anrichten.
500 g	Hokkaido Kürbis	
8 g	Salz	
5 g	Currypaste	

Bemerkung

Anrichten: Die Suppe in einen Teller geben, mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen garnieren.