

# Hallo Halloween!

Am 31. Oktober ist Halloween. In Deutschland feiert das nicht unbedingt jeder. Fessie meint: Egal ob feiern oder nicht feiern – Hauptsache, es gibt Kürbisse. Aus denen kann man nämlich nicht nur lustige Gruselgesichter schnitzen, sondern auch eine leckere Suppe kochen. Das Rezept ist ganz einfach. Ihr braucht dazu:



400 ml  
süße Sahne  
(zwei Becher)



2 mittelgroße  
Hokkaido-Kürbisse  
(geschält und in  
Würfel geschnitten)



1 1/2 – 2 Liter  
Gemüsebrühe  
(gibt's als Pulver  
im Glas zum  
Aufgießen)

Als Erstes gebt ihr die Kürbisstückchen mit der Brühe in einen großen Topf und kocht sie schön weich, mindestens **10 Minuten**. Dann wird das Ganze mit einem **Stabmixer** püriert. Am besten ihr lasst das eure Mama machen, das kann nämlich ganz schön spritzen. Jetzt gebt ihr die Sahne hinzu und lasst das Süppchen noch einmal aufkochen.



Rezeptvorschlag  
13

So, vorsichtig probieren ... ihr denkt, da fehlt noch was? Dann gebt noch etwas Salz und vielleicht ein bisschen Pfeffer dazu. Oder wie wär's mit etwas **klein geschnittenem Korianderkraut**? Besonders fein schmecken auch ein paar **getoastete Brotwürfel**, die man ganz zum Schluss in den Teller gibt.

Und wenn ihr die Kürbisse vorhin halbiert habt, könnt ihr in eine Hälfte noch eine schaurige Maske schnitzen. **Uuuuuuuuuah!!!**

