Mediterrane Kürbissuppe - Alle BG

Zutaten:

- Gemüse lt. Rezept Ofengemüse
- 500 ml Gemüsebrühe
- Peccorino, grob gerieben oder Fetakäse grob gehackt

Anweisung:

Ofengemüse nach Anleitung zubereiten. Abkühlen lassen und die Rosmarinnadeln von den Zweigen entfernen (das geht nach dem Rösten sehr gut), die Nadeln unter das Gemüse mischen und die Zweige entfernen.

Gemüsebrühe aufkochen. Das Gemüse dazugeben und mit dem Pürierstab sehr fein pürieren. Es entsteht eine cremige, dickflüssige Suppe.

Mit dem grob geriebenen Pecorino oder grob gehackten Fetakäse bestreuen und servieren.

Ergibt ca. 6 Portionen.

Isabella Groß-Dietzel (FIFHI) Naturheilkunde-Beraterin DNB®
Blutgruppenernährung und GenoTyping nach Dr. P. D'Adamo
ganzheitliche Haltungsgesundheit nach der Tai Chi Methode von Marie Hock-Westhoff®
www.4blutgruppen-iss-was-du-bist.de
Rezept und Bilder: Isabella Groß-Dietzel