

## Vorspeise: Kürbis küsst Kartoffel

### Zutaten für 4 Personen:

1 mittelgroßer (ca. 700g )	Hokkaido Kürbis
Ca. 700g	Kartoffeln
1-2 TL	Salz
½ Bund	Petersilie
Pro Teller 1 EL	Sahne
½ TL	Kürbiskernöl

### Zubereitung:

1. Kürbis und Kartoffeln im Wasser abbürsten.
2. Kürbis halbieren und Kerne entfernen.
3. Kürbis in ca. 1-2 cm breite Streifen schneiden und würfeln.
4. Die Kürbiswürfel im Topf mit so viel Wasser bedecken, dass diese gerade bedeckt sind.
5. 1 TL Salz dazugeben.
  
6. Kartoffeln schälen und würfeln.
7. Die Kartoffelwürfel im Topf mit so viel Wasser bedecken, dass diese gerade bedeckt sind.
8. 1 TL Salz dazugeben.
  
9. Die Töpfe schließen und auf die höchste Stufe stellen.
10. Nach ca. 10-15 Minuten sollten die Kürbis- und Kartoffelwürfel weich gekocht sein.
  
11. Jeweils Kürbis und Kartoffeln mit einem Schneid- bzw. Pürierstab pürieren.
12. Petersilie hacken und einen Teil in die Kartoffelsuppe geben.
  
13. Nun jeweils eine Kelle mit Kürbissuppe und eine mit Kartoffelsuppe füllen und gegenläufig auf einem tiefen Teller anrichten (Ying und Yang Symbol).

Mit Petersilie, einem Hauch Sahne und einem Tropfen Kürbiskernöl dekorieren.

**Rezept von der Geschwister-Scholl-Gesamtschule, Detmold**