



## Pikante Hirse-Kürbis-Suppe

---

### Zutaten:

100 g Goldhirse

750 ml Gemüsesuppe

1 EL Butter

2 Zwiebeln

100 g Kürbisfleisch (Hokkaido, Muskat, ...)

Salz, Pfeffer, Petersilie und Liebstöckel

### Zubereitung:

Die Hirse in der Gemüsesuppe etwa 15 Minuten kochen, dann die Butter zugeben. Die fein geschnittene Zwiebel und das in Würfel geschnittene Kürbisfleisch zur Suppe geben. Kurz aufkochen lassen bis das Gemüse bissfest ist.

Mit Salz und Pfeffer würzen, Suppe abschmecken, in Teller gießen, mit Kräutern bestreuen und servieren.