

# Kürbiscremesuppe

## Mit Curry

Die cremige Suppe hat es in sich: Knusprige Kürbiskerne und orientalischer Curry sorgen für echten Geschmack bis zum letzten Löffel.

### ZUBEREITUNG

Vermengen Sie 100 g Pulver mit dem Schneebesen in einen Liter kaltem, warmem oder kochendem Wasser und lassen Sie alles unter ständigem Rühren mindestens 2 Minuten aufkochen. Fertig!

**Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:** keine

**Allergene:** Milch



FÜLLMENGE

**2,5 kg = 26 Liter**

MISCHVERHÄLTNIS

**100 g : 1 Liter**



- ✓ ohne Palmfett
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ vegetarisch

**ART.-NR. 88**

**COOK  
& CHILL  
GEEIGNET**

