

## Cremige Kürbis – Bolognese - Suppe

2 Portionen      pro Person 1 Points

800 ml Wasser

1 gestr. TL Gemüsebrühe instant

1 gestr. TL Curcuma

300 g Kürbis-Fruchtfleisch (am besten Hokkaido o. Butternuss)

1 Packung WEIGHT WATCHERS Sauce Bolognese

Salz und Pfeffer

Den Kürbis in kleine Würfel schneiden, 2/3 davon mit dem Wasser und der Gemüsebrühe zum Kochen bringen, den Rest beiseite stellen. Wenn die Kürbisstücke bissfest gegart sind, das Ganze pürieren, am besten mit dem Pürierstab.

Die Sauce Bolognese, die restlichen Kürbisstücke und das Curcuma einrühren. Bei geringer Hitze köcheln lassen, bis die Kürbisstücke bissfest gegart sind, dabei zwischendurch umrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Achtung: brennt leicht an!