

A decorative border of small pumpkin icons surrounds the entire page. The pumpkins are arranged in a rectangular frame, with some icons at the corners being larger than the others.

# Kürbissuppe

## Zutaten:

- 1,5 kg Kürbisfleisch, gewürfelt
- 300 g Möhren, in Scheiben geschnitten
- 1 Zwiebel
- 3 Tomaten, gewürfelt
- 1,5 l Gemüsebrühe
- 1 El Butter
- Salz
- Gewürze wie Pfeffer, Curry, Muskatnuss, Ingwer Saure Sahne

## Zubereitung:

Zwiebel in Butter andünsten, alle Zutaten zusammen in den Topf geben, mit Gemüsebrühe aufgießen.  
Bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis der Kürbis zerfallen ist.  
Mit Salz und Gewürzen abschmecken.  
Beim Servieren saure Sahne dazugeben.

**Guten Appetit  
wünscht Ihnen das Schwalbenhofteam!**



# Schwalbenhof

Susanna und Joachim Leopold

Im Kornfeld 6 · 71696 Möglingen

Telefon: (07141) 484502 · Fax: (07141) 482102

E-Mail: leopold@schwalbenhof-biogemuese.de

[www.schwalbenhof-biogemuese.de](http://www.schwalbenhof-biogemuese.de)

# Kürbis-Quark-Kuchen

## Zutaten: Mürbeteig für ca. 26cm Rundform:

250g Vollkornmehl  
1 Ei  
90g Zucker  
125g Butter  
½ abgeriebene Zitrone

## Zutaten: Belag:

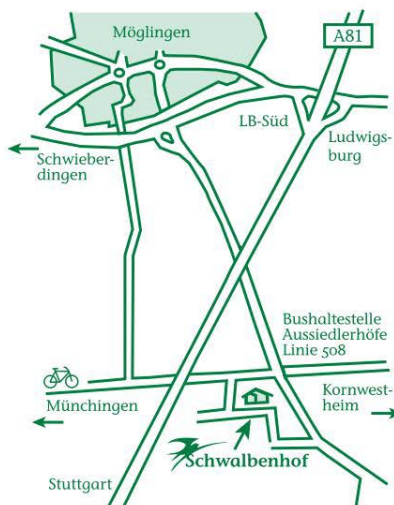
500g Kürbispüree (Hokkaido)  
2 Eier  
60g Zucker  
250g Quark  
4El Sahne  
1 Prise Salz  
½ abgeriebene Zitrone mit Saft  
1Tl Zimt  
1 Msp Vanille

Kürbis waschen, vierteln und mit Löffel das Kernhaus entfernen. In große Stücke zerschneiden und ungeschält in einem Siebeinsatz weich dämpfen. (Hokkaido braucht nicht geschält werden.)

Den Kürbis pürieren, solange er noch heiß ist. Das Püree etwas abkühlen lassen und mit den restlichen Zutaten vermengen.

Das Blech mit dem Mürbteig auskleiden und die Kürbismasse auf den Teig verteilen.

Im Backofen ca. 35min bei 200°C (Umluft) backen.



## Öffnungszeiten Hofladen:

Mittwoch	15-18.30 Uhr
Freitag	14-18.30 Uhr

## Wochenmarkt:

Korntal	Do 7-12 Uhr
Schwieberdingen	Sa 7-12 Uhr
Möglingen	Sa 8-12 Uhr