

## Sütőtök krémleves sárgarépaival és kurkumával

Elkészítési idő: 25 perc

Hozzávalók 4 személyre:

0,5 sütőtök  
3 db sárgarépa  
2 gerezd fokhagyma  
1 fej vöröshagyma  
kis darab friss gyömbér  
0,5 kis kanál szerecsendió  
1 kk. kurkuma  
0,5l alaplé vagy víz  
só

1. A hagymát és a sárgarépát vágd nagyobb darabokra. A sütőtököt vágd hosszában ketté, majd egy kanál segítségével távolítsd el a magot a sütőtök közepéből.
2. Ezt követően vágd keresztbe kétfelé a tököt és egy késsel vágd le a héját. Ezután szeleteld fel és kockázd nagyobb darabokra.
3. Egy lábasan forró olajon pirítsd le a feldarabolt hagymát, tököt, sárgarépát, fokhagymát és a fűszereket. A fűszeres zöldségalapot párold lefedve a saját levében kb. 5 percig.
4. Amikor kissé megpuhult a sütőtök öntsd fel alaplével/vízzel a levest és fedő alatt főzd készre.
5. Az elkészült levest turmixold le, vagy turmix gép hiányában passzírozd át a levezöldséget.