



Kürbiscreme-Suppe

Zutaten (für ca. 6 Portionen):

- 1 kg Kürbisfleisch
- 3-4 Kartoffeln
- 800 ml Gemüsebrühe
- 1-2 Zwiebeln
- 1 Becher Creme Fraiche (125g)
- 100 g Sahne
- Etwas Butter
- Salz, Pfeffer, Muskat



Zum Verzieren:

- Frische Petersilie zur Dekoration
- 50 g Kürbiskerne

Rezept Zubereitung:

Schäle die Kartoffeln und den Kürbis und schneide alles in kleine Stücke. Schäle die Zwiebeln und würfle sie. Dünste die Zwiebeln mit etwas Butter in einem Topf an.

Gib die Kürbisstücke dazu und dünste sie kurz an. Dann gib die Gemüsebrühe dazu und lass alles aufkochen.

Danach musst du die Kartoffeln ebenfalls in den Topf geben und alles ca. 12-15 Minuten bei schwacher Hitze garen.

Püriere die Suppe nun mit einem Pürierstab. Anschließend fügst du 100 g Creme Fraiche und 100 g Sahne dazu.

Schmeck die Suppe mit Gewürzen ab und lass sie noch einmal kurz aufkochen.

Wenn du möchtest, kannst du die Suppe mit Kürbiskernen, Petersilie und einem Löffel Creme Fraiche verzieren.