



Kürbissuppe

 6 Portionen

Zutaten

2,5 Hokkaido-Kürbisse
3 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
5 EL Butter
ca. 1,5 l Gemüsebrühe
250 ml Schlagsahne
etwas Petersilie, Kürbiskernöl
und Chiliflocken zum
Garnieren
Schmand

Guten Appetit!



Zubereitung

Den Kürbis waschen und kleinschneiden. Die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden, so dass es später gut püriert werden kann. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Butter in einem Topf erwärmen und darin Zwiebeln sowie Knoblauch glasig dünsten. Kürbis dazu geben und kurz mit dünsten. Das Ganze mit der Brühe ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 min. köcheln lassen. Dann die Sahne zufügen, alles fein pürieren und abschmecken. Die Suppe nach Belieben mit Petersilie, Kürbiskernöl, Chiliflocken und Schmand servieren. Dazu schmeckt unser selbstgebackenes Brot.