

KÜRBISCREMESUPPE

PERFEKT IM HERBST.

ZUTATEN: ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- » 1 KLEINER HOKKAIDOKÜRBIS
- » 1 KLEINE ZWIEBEL
- » 1 MITTELGROßE KARTOFFEL
- » 1 KAROTTE
- » 1 EL SUPPENWÜRZE
- » SALZ
- » PFEFFER
- » MUSKAT
- » 1 EL OLIVENÖL

BEI BEDARF:

- + ½ TL FRISCHEN INGWER
- + 2 EL SCHLAGOBERS

Den Kürbis waschen aushöhlen und in kleine Stücke schneiden. Die Kartoffel und Karotten schälen und in Stücke schneiden.

Die Zwiebel klein schneiden und in etwas Olivenöl glasig anbraten, den Kürbis dazugeben und kurz mit anbraten. Anschließend Kartoffel und Karotten und die selbstgemachte Suppenwürze da zugeben und ebenfalls etwas anbraten. Mit ca. einem ½ Liter Wasser aufgießen und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Die Suppe nun vom Herd nehmen und mit dem Pürierstab fein pürieren. Falls sie zu dick wird, einfach etwas Wasser dazu geben. Nun mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Tipp für die kalte Jahreszeit: Wer es etwas schärfer möchte: frischen Ingwer klein schneiden und mit pürieren. Für den cremigen Geschmack mit etwas Schlagobers noch abschmecken.

