



Kürbiscremesuppe:

Zutaten

0,5 kg Hokkaido Kürbis
1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen
Öl oder Butter
600 ml Gemüse- oder Hühnersuppe
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Ingwer
150 ml Schlagobers
Kürbiskernöl

Zubereitung

Den ausgeschabten Kürbis in Würfel schneiden. Geschält werden muss der Hokkaidokürbis dabei nicht, die Schale kann mitgegessen werden.

Zwiebel und Knoblauch klein hacken und in Öl oder Butter anschwitzen. Den würfelig geschnittenen Kürbis dazugeben, kurz mitrösten und mit der Suppe aufgießen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und eventuell etwas Ingwer würzen und köcheln lassen.

Ist der Kürbis weichgekocht, die Suppe im Mixer unter Zugabe von Schlagobers pürieren und abschmecken. Auf das Schlagobers kann auch verzichtet werden.

Franz Göd