



Kürbissuppe



4 Portionen



35 Minuten

Zutaten

- 1 Hokkaidokürbis
- 2 Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- 1 L Gemüsebrühe
- Petersilie
- 100 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

Zubereitung

1. Kürbis waschen, entstielen, halbieren und Fruchtfleisch samt Kernen entfernen.
2. Kartoffeln schälen und grob schneiden.
3. Zwiebeln abziehen und würfeln, Knoblauch fein hacken.
4. Butter in großem Topf erhitzen, Zwiebeln 2-3 Minuten anbraten.
5. Gehackten Knoblauch, Kürbis und Kartoffeln zugeben, kurz mitbraten.
6. Mit Gemüsebrühe ablöschen, Suppe aufkochen und 20 Minuten köcheln lassen, bis Kürbis und Kartoffeln weich sind.
7. Petersilie hacken.
8. Suppe pürieren, mit Sahne verfeinern und nach Bedarf Wasser oder Gemüsebrühe hinzufügen.
9. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
10. Mit gehackter Petersilie garnieren und mit Vollkornbrot servieren.

Folgt uns auf
Social Media



@my.severin



@severin_de



@severin_de