



Einfache Kürbiscremesuppe

Zutaten:

1 Hokkaido, 1-2 Kartoffeln, 1-2 Möhren, 1 große Zwiebel, etwas Öl, evtl. Milch, 200 ml Sahne, 1 Bd. gehackte Petersilie, Salz und Pfeffer, etwas Wein nach Belieben

Zubereitung:

Kürbis säubern (schälen und die Kerne entfernen) Möhren, Kartoffeln und Zwiebeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln im Öl glasig dünsten, mit Brühe ablöschen (ca. 1/4 - 1/2 l). Das restliche Gemüse dazu geben und 20 bis 30 min. köcheln lassen. Anschließend mit dem Kartoffelstampfer zerkleinern und ggf. mit dem Pürierstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer und -wer mag und wenn keine Kinder mitessen- mit Wein abschmecken. Anschließend einen halben Becher Sahne unterrühren.

Variation:

Sie können die Suppe auch ausschließlich mit Kürbisgemüse kochen und auf Möhren und Kartoffeln komplett verzichten.

Tipp: Vor dem Servieren auf jeden Teller Suppe einen Spritzer Sahne geben und mit Petersilie garnieren.

Gutes Gelingen wünscht Ihr Kürbismeister-Team

www.kuerbismeister.de