

KÜRBISSUPPE



Zutaten:

- ½ Hokaidokürbis
- 1 Kartoffel
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- 500 ml Gemüsebrühe
- 50 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

Portionen : 4



Dauer: 35 Minuten



Zutaten	Zubereitung	Geräte und Gefäße
Hokaidokürbis Kartoffel Zwiebel Knoblauchzehe	▪ Kürbis waschen, mit einem Löffel entkernen und in grobe Stücke schneiden ▪ Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden	Messer Brett Löffel Schäler Knoblauchpresse
Butter Gemüsebrühe	▪ Gemüsebrühe anrühren ▪ Butter im Topf erhitzen und Zwiebeln glasig dünsten ▪ Kartoffeln und Kürbis zu den Zwiebeln in den Topf geben und diese kurz mit braten ▪ Alles anschließend mit der Gemüsebrühe ablöschen 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen	Messbecher großer Topf
Sahne Salz Pfeffer Muskatnuss	▪ Topf von der Herdstelle nehmen und die Suppe langsam pürieren ▪ mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken ▪ mit Sahne verfeinern ▪ Suppe bis zum Servieren ziehen lassen	Pürierstab Messbecher
	Serviere die Suppe in tiefen Tellern.	tiefe Teller