



Kürbiscrème - Suppe

Zutaten für ca. vier Personen:

- ✿ 1 kleinerer Kürbis
- ✿ 1 Zwiebel
- ✿ 1 Etl. Butter
- ✿ ca. 1 Liter Wasser
- ✿ etwas Sahne
- ✿ Brezenerwärlchen - Suppengewürz
- ✿ Salz, Pfeffer, evtl. Muskat

Zubereitung:

- grob geschnittene Zwiebeln glasig anschwitzen
- gewürfelter Kürbisfleisch mit der Schale dazu geben und leicht anbraten
- mit Wasser aufgießen und köcheln lassen bis die Kürbisstücke weich sind
- mit Stäbchen fein pürieren
- Kürbissuppe würzen und etwas Sahne einrühren - evtl. nochmals nachwürzen

Zum Servieren mit Sahne und Kürbiskernöl dekorieren.

