

Butternut Kürbis Suppe



Zubereitung (4 Personen)

1 Butternut Kürbis
1 Zwiebel
0.5 L Gemüse Bouillon
Kürbiskerne
4 TL Crème fraiche

- Kürbiskerne ohne Öl leicht rösten
- Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in der Butter glasig dünsten
- Den Butternut-Kürbis in Würfel schneiden, mit andünsten, mit der Gemüsebrühe ablöschen
- 45 Minuten köcheln lassen
- mit dem Pürierstab fein pürieren
- mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken
- mit Creme fraiche und Kürbiskernen verzieren

Varianten:

- eine Prise Zimt oder etwas Ingwer dazugeben
- Saft einer Orange dazu pressen