

KÜRBISCREMESUPPE

Eine zarte, cremige Kürbiscremesuppe bereiten Sie mit folgendem Rezept einfach zu. Eine delikate Suppe die bestimmt schmeckt.

Zutaten für 6 Portionen

| | | |
|-----|-------|----------------------|
| 500 | g | Kürbis |
| 1 | EL | Butter |
| 1 | Stk | Zwiebel |
| 1 | l | Gemüsebrühe |
| 1 | Prise | Salz |
| 1 | Prise | Thymian |
| 1 | Prise | Pfeffer |
| 1 | Prise | Muskatnuss, gerieben |

Zubereitung

Für diese köstliche Kürbiscremesuppe zuerst den Zwiebel schälen, in feine Stückchen schneiden und in einem Topf mit Butter kurz anschwitzen.

Danach das geschälte, gewürfelte Kürbisfleisch zugeben, kurz mitbraten lassen, und mit der Suppe (Gemüsebrühe) aufgießen.

Die Suppenbrühe gut würzen (mit Salz, Pfeffer, Muskat, fein gehacktem Thymian), die Kürbisstücke darin bei leichter Hitze weichkochen und anschließend mit einem Pürierstab pürieren.

Nochmals kurz abschmecken und nachwürzen.

Tipps zum Rezept

Die Kürbiscremesuppe mit etwas Creme fraiché, Kürbiskernen und Kürbiskernöl je nach Geschmack garnieren und servieren.

Die Kürbissuppe kann portionsweise auch eingefroren werden und ist im Gefrierschrank ca. 6 Monate haltbar.

Guten Appetit!