



# KÜRBISCREMESUPPE



## Zutaten:

1 mittelgroßer Hokkaido Kürbis  
1 Becher Schlagobers  
ca. 2 l Gemüsebrühe  
Salz, weisser Pfeffer  
Muskatnuss

Kürbis mit Kartoffelschäler schälen, entkernen und grobwürfelig aufschneiden. Die Würfel anschließend in einen passenden Topf geben und mit Suppe aufgießen, sodass die Würfel gut mit Flüssigkeit bedeckt sind. Deckel drauf und solange kochen bis die Würfel weich sind und von selbst zerfallen.  
Die Suppe mittels Standmixer gut

aufmixen, den ganzen Becher Schlagobers dazu und nochmals mixen und wieder zurück in den Topf schütten und weiterköcheln. Zum Schluss noch die Gewürze, wie Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazugeben, durchrühren und in einem tiefen Teller anrichten. Ein Sahnehäubchen oben drauf und ein paar Spritzer Kürbiskernöl. Gutes Gelingen!

 40 MINUTEN

Zur Verfügung gestellt von Frau Elisabetha Fischer