

Kürbis-Suppe

Zutaten:

- 1kg Hokkaidokürbis(se)
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 4 mittelgroße Kartoffeln
- 2 Karotten
- 30g Butter
- 1 1/4l Wasser
- Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat
- 100ml Sahne
- 2EL gehackte Petersilie



Zubereitung:

Den Kürbis teilen, die Kerne daraus entfernen, grob raspeln (beim Hokkaido-Kürbis kann die Schale mit verarbeitet werden). Das geht am besten mit einem Multizerkleinerer, da dieser Kürbis sehr hart ist. Zwiebeln, Kartoffeln und Karotten schälen und würfeln.

Die Zwiebelwürfel in zerlassener Butter anbraten. Dann das weitere Gemüse dazugeben und mit anbraten. Das Wasser dazugeben und alles etwa 20 Minuten garen. Mit einem Mixstab pürieren und nach Bedarf mit den Gewürzen abschmecken. Zum Schluss die Sahne unterrühren und die Petersilie darüber streuen.

Tipp: Ich verwende diese Suppe auch ab und zu als Resteverwertung für Gemüse (Zucchini, Paprikaschoten etc.). Der Geschmack ändert sich dadurch nicht übermäßig, nur die Farbe bei viel grünem Gemüse.