



Klassische Kürbissuppe

PORTIONEN: 4 PORTIONEN

VEGETARISCH

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

1 Hokkaido Kürbis	2 EL Butter
2 mehligkochende Kartoffeln (Gunda oder Melody)	1,2 l Gemüsebrühe
1 Zwiebel	100 ml Sahne (oder Sojasahne)
1 Knoblauchzehe	Salz & Pfeffer



Zubereitung

Kürbis waschen, halbieren und die Fasern mit den Kernen entfernen

Den Kürbis in Würfel schneiden

Kartoffeln und Zwiebel schälen und würfeln

Knoblauch schälen

Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch glasig anbraten

Kürbiswürfel und Kartoffeln dazugeben, 2-3 Minuten dünsten und mit Gemüsebrühe ablöschen

Suppe 30 Minuten köcheln lassen

Suppe pürieren, die Sahne zugebe

Mit Pfeffer und Salz abschmecken

Lindchen
schmeckt