

Kürbissuppe

Zutaten:

600g Kürbis (Hokkaido)

2 Kartoffeln

½ Zwiebel

1 EL Bratöl

Kräutersalz, Curry

etwas Sahne

So geht´s:

Die klein geschnittene Zwiebel in heißem Öl etwas bräunen, Kürbis und Kartoffel klein schneiden und dazugeben. Mit Wasser ablöschen und ca. 20 Minuten dünsten, danach alles pürieren, bei Bedarf mit Wasser noch verdünnen, würzen und zum Schluss Sahne zugeben und mit gerösteten Kürbiskernen/ Kürbiskernöl servieren.

Guten Appetit!