

Kürbissuppe



4 Portionen

1 EL Öl
4 Zwiebel
4 Karotten
400g Kürbisfleisch
2 Kartoffel
1L Wasser oder Gemüsebrühe
1 Zähe Knoblauch
1 ½ EL s
Petersilie
Muskart
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zwiebeln, Möhren und Kartoffeln gewürfelt in Öl andünsten, mit kochender Gemüsebrühe oder Wasser aufgießen und 10 Minuten köcheln lassen. Gewürfeltes Kürbisfleisch dazugeben (ohne Kerne und mehligte Stellen), mit Gewürzen abschmecken und weitere 20 Minuten köcheln lassen, bis alle Gemüse weich gegart sind.

Die Suppe pürieren, 1 1/2 EL süße Sahne hinzugeben und vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.