

Kürbissuppe "Kerstin"



Zutaten für 3-4 Personen:

1 Hokkaido-Kürbis
Gemüsebrühe
Hühnerbrühe
100 ml Sahne
1-2 EL Crème fraîche (optional)
Muskat

1. Hokkaido-Kürbis waschen und in Teile schneiden, sorgfältig entkernen.
2. Kürbisstücke in größeren Topf geben, mit etwa der gleichen Menge hälftig Gemüsebrühe und Hühnerbrühe auffüllen. 20-30 min köcheln lassen.
3. Mit einem Mixstab fein pürieren, Sahne und Crème fraîche unterrühren und mit Muskat abschmecken.

Hinweise:

Dazu gibt es Croutons, aus Baguette oder Toastbrot geschnitten und in Olivenöl geröstet.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Suppen, Kürbis, vegetarisch, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 02.12.2025