

Rezept Kürbiscremesuppe

Eine schmackhafte, fruchtige Suppe zur Kürbiszeit im Herbst.

Zutaten für 4 Personen

400 – 500 g Kürbis
1 l Gemüsebrühe
1/8 l Sahne
5/8 l Wasser
1 Zwiebel, Butter zum anschwitzen
Salz, weißer Pfeffer
Crème fraîche nach Geschmack



Zubereitung der Kürbiscremesuppe

Die gewürfelte Zwiebel in Butter glasig dünsten. Kürbis entkernen, schälen, würfeln und zur Zwiebel hinzufügen. Alles ein klein wenig andünsten lassen und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Im geschlossenen Topf ca. 20 min. leicht kochen – gelegentlich umrühren. Das Ganze pürieren und die Sahne zufügen. Nun mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer mag, kann die Suppe auf dem Teller mit einem Tupfer Crème fraiche verzieren.

Variationen

Sehr lecker dazu sind auch geröstete Kürbiskerne oder kross gebratene Schwarzbrotwürfel, die über die Suppe gestreut werden. Oder geben Sie auf die servierbereite Suppe einige Tropfen Kürbiskernöl – gesund, schmackhaft und auch etwas für das Auge.

Guten Appetit! Ihr Team von [die-infoseiten.de](http://www.die-infoseiten.de)

