

Christians Kürbissuppe

Zutaten:

Kürbis
2 Zwiebeln
2-3 Knoblauchzwebeln
Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer
Curry
Sahne oder Creme fraiche



Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauchzehen kleinschneiden und in einem großen Topf etwas Öl andünsten.

Hokaido Kürbis oder einen halben großen Kürbis teilen und aushöhlen. Das Fruchtfleisch in Würfel schneiden und zu den angedünsteten Zwiebeln geben.

Kurz anbraten, danach mit Gemüsebrühe bis zum Rand der Kürbisstücke auffüllen.

Ca. 20 Minuten kochen, bis das Fruchtfleisch weich ist. Anschließend pürieren und mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken.

Sahne oder Creme fraiche unterrühren.

Guten Appetit!

