



KÜRBISCREMESUPPE

Zutaten:

30 dag Kürbis, 4 dag Butter, ½ Stk. Zwiebel, 10 dag Kartoffeln, ¾ l Gemüsefond, Salz, Pfeffer weiß, 1/8 l Obers

Garnitur

gehackte Kürbiskerne, Kürbiskernöl, Creme fraîche

ZUBEREITUNG

- Kürbis würfelig schneiden, Zwiebel schälen und fein schneiden, Kartoffeln schälen, würfelig schneiden
- Butter erhitzen, Zwiebel anschwitzen
- Kürbis und Kartoffeln zugeben, mit Gemüsefond aufgießen
- Köcheln lassen
- Pürieren, würzen, mit Obers verfeinern
- Anrichten und Garnieren