

Kürbissuppe

Du brauchst:

- 1 kleinen Kürbis
(zum Beispiel Hokkaido)
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Liter Gemüsesuppe
- 1 Becher Creme fraîche
- 3 Esslöffel Öl
- Pfeffer
- Kräutersalz
- geröstete Brotwürfel



© Sandholzer/Lampart

Zuerst musst du den Kürbis gut waschen.



© Sandholzer/Lampart

Dann scheidest du ihn auseinander.

Wenn du das gemacht hast, nimmst du einen
Esslöffel.

Mit diesem entfernst du alle Kerne.



© Sandholzer/Lampart

Wir haben einen Kürbis genommen, den wir nicht schälen müssen.

Falls du auch so schlau warst, kannst du dir die Arbeit auch sparen und gleich mit dem Schneiden beginnen.



© Sandholzer/Lampart

Nun gibst du etwas Öl und die geschnittene Zwiebel in einen großen Topf.

Warte, bis die Zwiebel glasig aussieht und gib dann die Kürbisstücke dazu.

Dünste alles ein paar Minuten und gieß dann mit der Gemüsesuppe auf.



© Sandholzer/Lampart

Wenn die Kürbisstücke weich gekocht sind,
pürierst du das Ganze mit dem Stabmixer.

Gib jetzt den Becher Creme fraiche dazu und mix
die Suppe nochmals durch.



© Sandholzer/Lampart

Zum Schluss musst du deine Suppe mit Salz und Pfeffer noch nachwürzen. Probiere immer wieder, damit du nicht zu viel davon erwischt!



© Sandholzer/Lampart

Nun ist deine Suppe fertig. Wenn du magst, kannst du sie noch mit gerösteten Brotwürfeln (sie werden auch Croutons genannt) verfeinern.



© Sandholzer/Lampart

Wir hoffen, dass dir deine Kürbissuppe auch so gut wie uns schmeckt! Guten Appetit!



© Sandholzer/Lampart