



© Seenland Oder-Spree / Dana Braun

KÜRBISSUPPE

NACH ART DES HAUSES

ZUTATEN:

1 Hokkaido-Kürbis
Butter zum Anschwitzen
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 Liter Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Muskat
200 g Schlagahne

ZUBEREITUNG:

Hokkaido klein schneiden und mit Butter anschwitzen • Zwiebel und Knoblauch hinzugeben • TIPP: etwas Zucker nach dem Anschwitzen der Zwiebel und des Knoblauch dazugeben • mit 1 Liter Gemüsebrühe aufgießen • lange köcheln lassen, bis Kürbis butterweich ist • pürieren • Schlagsahne hinzu • mit Gewürzen abschmecken • mit Kürbiskernöl und geröstetem Toast servieren

