

## Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

### KÜRBISCREMESUPPE

#### **Zutaten:**

350 g Kürbis (geschält und entkernt)  
½ Zwiebel oder 2 Schalotten  
50 g Butter  
½ l Gemüsefond  
0,2 l Schlagobers  
Salz, Muskatnuss gerieben, Pfeffer  
2 EL Obers geschlagen  
Kürbiskernöl zum Beträufeln

#### **Zubereitung:**

- 1) Kürbis in Scheiben schneiden und Zwiebeln (Schalotten) fein schneiden.
- 2) Butter schmelzen, Zwiebeln (Schalotten) glasig rösten, Kürbis begeben, andünsten.
- 3) Mit Gemüsefond und Schlagobers aufgießen, 25 Minuten kochen lassen.
- 4) Suppe mixen, würzen, abschließend mit geschlagenem Obers schaumig mixen.
- 5) Anrichten, mit etwas Kürbiskernöl beträufeln.

Garnieren Sie die Suppe mit kross gebratenen Speckscheiben oder Schwarzbrotchips.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das  
Neubergerhof- Küchenteam**