

ZUTATEN:

- 350 g Kürbis (geschält und entkernt)
- 1/2 Zwiebel oder 2 Schalotten
- 50 g Butter
- 1/2 l Gemüsefond
- 0,2 l Schlagobers
- Salz, Muskatnuss gerieben, Pfeffer
- 2 EL Obers geschlagen
- Kürbiskernöl zum Beträufeln

ZUBEREITUNG:

Kürbis in Scheiben schneiden und Zwiebeln (oder Schalotten) fein hacken.

Die Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebeln (oder Schalotten) darin glasig anrösten. Den Kürbis hinzufügen und kurz andünsten.

Mit Gemüsefond und Schlagobers aufgießen und die Suppe 25 Minuten lang köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist.

Die Suppe pürieren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Zum Schluss das geschlagene Obers unterrühren und nochmals schaumig mixen.

Die Suppe anrichten und mit etwas Kürbiskernöl beträufeln.

Optional kannst du die Suppe mit kross gebratenen Speckscheiben oder Schwarzbrotchips garnieren



DAUER:
ca. 30 Minuten



PORTIONEN:
4 Portionen



SCHWIERIGKEIT:
leicht



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam