Kürbissuppe

Die Kürbissuppe halte ich einfach. Mir schmeckt der Kürbisgeschmack am besten pur. Immer wieder staune ich über die verschiedenen Sorten von Kürbis und freue mich über die Geschmacksvielfalt.

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- Kürbis
- Kürbiskernöl
- Salz, Pfeffer und Muskat

Zubereitung:

Eine Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden.

Den Kürbis schälen und in grobe Würfel schneiden.

Das Öl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.



Den Kürbis zufügen, salzen und kurz mitdünsten.

Wasser einfüllen bis der Kürbis ganz bedeckt ist.

Solange kochen bis der Kürbis weich ist. In der Zeit bereite

ich die Croutons, die wir in der Suppe mögen, zu.

Mit dem Stabmixer pürieren.

Mit Pfeffer und Muskat abschmecken.



Wir mögen in der Suppe ab und zu Croutons.

Dieser Artikel wurde am 05. Januar 2016 veröffentlicht.