

Kürbissuppe

Zutaten

6 Portionen

- 1** Zwiebel, gehackt
- 1 TL** Curry
- Butter zum andämpfen
- 400 g** Kürbis gerüstet, in Stücken
- 1** kleines Rüebli gerüstet, in Stücken
- 1** kleine Kartoffel gerüstet, in Stücken
- 8 dl** Gemüsebouillon
- Salz, Pfeffer
- 180 g** Crème fraîche
- Kürbiskernöl und Kürbiskerne zum Garnieren

Zubereitung

Zubereitung: 30 Minuten

Kochen: 20 Minuten



Zwiebel und Curry in Butter andämpfen. Kürbis, Rüebli und Kartoffel dazugeben, mitdämpfen. Bouillon beifügen, aufkochen, würzen. Zugedeckt 20-25 Minuten köcheln.

Suppe pürieren, abschmecken. In vorgewärmten Suppentellern anrichten. Crème fraîche darauf geben, garnieren.



Dazu passt Brot.

En Guete!