

Cremige Kürbissuppe

Für 4 Portionen:

600g Hokkaido-Kürbis

100g Schlagsahne

1l Gemüsebrühe

4 EL Saure Sahne

4 EL Kürbiskerne

Salz, Pfeffer, Muskat

Petersilie

Anleitung:

1. Kürbis waschen und in kleine Stücke schneiden.
2. Kürbis in Gemüsebrühe ca. 15 Minuten weich kochen.
3. Gekochten Kürbis fein pürieren.
4. Sahne dazugeben und aufkochen lassen.
5. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
6. Etwas Petersilie kleinhacken und unterrühren.