

# Kürbiscremesuppe

**Für 4 Personen**

## Zutaten:

50 g Butter  
125 g Wurzelgemüse (Zwiebeln, Lauch, Sellerie), fein geschnitten  
500 g Speisekürbis  
1 1/4 l Suppe  
50 ml Sahne  
25 g Butter  
100 g Kartoffel, in Würfel geschnitten  
Salz und Pfeffer  
1 Tl geschlagene Sahne

## Zubereitung:

Den Kürbis schälen, putzen und in Würfel schneiden. 40 g Butter in einer Pfanne erhitzen, das Wurzelgemüse (Zwiebeln, Lauch, Sellerie) begeben und dünsten. Das Kürbisfleisch und die Kartoffeln dazugeben und kurz mitdünsten. Mit der Suppe und der Sahne aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Suppe unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und ca eine halbe Stunde kochen lassen. Die Suppe im Mixer fein pürieren, 25 g Butter dazugeben und nochmals kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kochzeit: ca. 30 Minuten

**Tipp:** Geben Sie vor dem Servieren in die Mitte der Suppe einen kleinen Löffel geschlagene Sahne und ein paar Tropfen Kürbiskernöl und ein paar Kürbiskerne.

