

Kürbiscrèmesuppe

für 8 Personen

1 Kürbis, ca. 1,5 kg, geschält, entkernt, von Fasern befreit, gewürfelt

6 mittelgroße Kartoffeln, geschält, gewürfelt

2 Knoblauchzehe, gehackt

2 kl. Zwiebel, gehackt

50 gr Bratbutter, Olivenöl oder Sonnenblumenöl

1,5 lt Gemüsebrühe

3 dl. Vollrahm

frisch gemahlener Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch im Bratbutter oder Öl andünsten.

Kürbis und Kartoffeln zufügen und schmoren lassen.

Gemüsebrühe zugeben und alles weich kochen.

Pürieren, Rahm hinzufügen und je nach Geschmack mit Pfeffer abschmecken.