

Kürbiscremesuppe

Menge/Portionen: 4

Zutaten:

750 g Kürbis (gelber Speisekürbis)
1 kleine Zwiebel
125 ml Wein , weiß
250 ml Schlagsahne
Öl (Kürbiskern), ein paar Tropfen

Zubereitung:

Den geschälten Kürbis in grobe Würfel schneiden und mit der gehackten Zwiebel andünsten. Mit Weißwein und evtl. etwas Wasser bzw. Gemüsesuppe aufgießen und weich kochen, salzen, Schlagobers und Kürbis mit dem Tourenmixer oder Pürierstab fein pürieren. Beim Anrichten mit gerösteten Kürbiskernen und Schwarzbrotwürfeln bestreuen, mit ein paar Tropfen Kernöl beträufeln.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Verfasser: Barflys