

# Kürbissuppe



Vorspeise für 6 Personen

## Einkaufsliste

500g Kürbis zB. Knirps  
Butternuss oder  
Moschus  
(Gewicht gerüstet)  
1 grösseres Rüebli  
1 grösserer Kartoffel  
1 Zwiebel  
1 EL Currypulver  
1 L Bouillon nach Wahl  
180 g Crème fraîche  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Kürbiskernöl  
Kürbiskerne

## Vorbereiten

Kürbis rüsten und in kleinere Stücke schneiden  
Rüebli Rüsten und in Rädchen schneiden  
Kartoffel rüsten und in kleine Würfel schneiden  
Zwiebel fein hacken  
Kürbiskerne in Teflonpfanne leicht anrösten und abkühlen lassen

## Zubereiten

Zwiebel in Butter andämpfen und ein EL Currypulver dazugeben.  
Kürbisstücke, Rüebli- und Kartoffelstücke dazugeben und mitdämpfen.  
1 L Bouillon dazugiessen und zugedeckt ca. 30 Minuten  
leise köcheln lassen.  
Suppe mit Stabmixer pürieren und abschmecken nach belieben  
mit Salz und Pfeffer.  
Suppe in vorgewärmte Teller anrichten und Crème fraîche draufgeben.  
Mit Kürbiskernöl und den gerösteten Kürbiskernen garnieren.