

Butternuss-Cremesuppe



- | | |
|-------------------|--|
| 150 g Kartoffeln | und |
| 400 g Kürbis | schälen, dann in kleine Würfel schneiden. |
| 2 Zwiebeln | und |
| 2 Knoblauchzehen | fein hacken. |
| 2 El. Butter | in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig andünsten, denn den Kürbis dazu geben und mit dünsten. |
| 1 l Brühe | angießen, dann die Kartoffeln mit hineingeben und ca. 30 Min. auf kleiner Flamme köcheln lassen. |
| | Die Suppe pürieren und je nach Geschmack mit Brühe verdünnen. |
| 100 g Saure Sahne | Die Suppe vom Herd nehmen und die einrühren. |
| | Mit |
| Salz & Pfeffer | |
| 1 El. Curry | und |
| 1 Prise Muskat | abschmecken. |
| | Mit einem Klecks Saure Sahne und Kürbiskernöl servieren. |