

Kürbissuppe

Zutaten

½ Curry

Butter zum Dünsten

200 g Kürbis, z.B. Hokkaido (Knirps), Butternuss oder Moschus gerüstet, in Stücken

½ kleines Rübli oder kleine Knollensellerie, gerüstet, in Stücken

4 dl kleine Kartoffel, gerüstet, in Stücken

Gemüsebouillon

Salz, Pfeffer

90 g Crème fraîche

Kürbiskernöl und Kürbiskerne zum Garnieren

Zubereitung

1. Zwiebel und Curry in Butter andünsten. Kürbis, Rübli und Kartoffel dazugeben, mitdünsten. Bouillon beifügen, aufkochen, würzen. Zugedeckt 20-25 Minuten köcheln.
2. Suppe pürieren, abschmecken. In vorgewärmten Suppentellern anrichten. Crème fraîche daraufgeben, garnieren.