

September 2015

Leckere Kürbissuppe

Für 4-6 Personen



Elbegarten GmbH

*Vermarktung für
Obst & Gemüse*

Grillchaussee 126

D-25348 Glückstadt

Tel: 0 41 24 60 25-0

www.elbegarten.com

Zutaten

- 1 kg Kürbis Hokaido
- 4 Kartoffeln (mittelgroß)
- 1 Apfel (Boskop)
- 50g Butter
- 1 l. Gemüsebrühe
- Salz, Muskat, Pfeffer nach Geschmack
- 250 g Sahne
- 4 Scheiben Toastbrot



Bildquelle: L.Klauser / Fotolia.com

Zubereitung

Kürbis schälen, Kerne entfernen und in grobe Würfel schneiden.
Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, Apfel schälen und vierteln.
Butter erhitzen und Kürbis darin andünsten.
Kartoffeln und Apfel zugeben und die Gemüsebrühe zu gießen, mit den Gewürzen abschmecken.
Die Suppe solange kochen lassen bis die Kartoffeln weich sind (ca. 30. Minuten), dann alles pürieren.
Die Sahne zugeben und nochmals nach Geschmack abschmecken.
Wer mag kann zur Suppe selbstgemachte Croutinos geben, dazu Toastbrot würfeln in der Pfanne rösten und zur Suppe geben.