

Cremige Kürbissuppe

Zutaten:

1 kg	Butternusskürbis
100 g	Kartoffeln
100 g	Karotten
100 g	Zwiebelwürfel
1 l	Gemüsebouillon
100 g	Sahne
	Schmand
	geröstete Kürbiskerne
	gehackte Petersilie



Zubereitung:

- Den Kürbis schälen, entkernen, in grobe Würfel schneiden und in einem Topf mit den Zwiebelwürfeln andünsten.
- Die Kartoffeln und Karotten schälen, klein schneiden, zum Kürbis dazugeben, mit der Bouillon auffüllen, mit Salz würzen und leicht köcheln lassen.
- Nach ca. 20 Minuten alles pürieren, die Sahne dazugeben und die Suppe abschmecken.
- Vor dem Servieren die Suppe nochmal aufschlagen, in die Tassen verteilen und mit den gerösteten Kürbiskernen Schmand und Petersilie garnieren.