Kürbissuppe von DIEküche

Mengen für 10 Personen

1. Zwiebel und Curry in Butter andämpfen. Kürbis, Rüebli und Kartoffeln dazugeben und mitdämpfen. Bouillon beifügen, aufkochen, würzen. Zugedeckt ca. 20-25 Minuten köcheln.

2. Suppe pürieren, abschmecken. In vorgewärmten Suppentellern anrichten. Mit Vollrahm und Kürbiskernen garnieren.

Quelle: swissmilk.ch

Gewürze: Pfeffer, Curry mild, Salz

2.0 Stück Zwiebeln	schälen und schneiden
20 g Butter	zum dämpfen
600 g Kürbis	(z.B. Butternuss) schälen, entkernen und in Stücke schneiden
2.0 Stück Rüebli	
150 g Kartoffeln	rüsten und in Stücke schneiden
1.2 Liter Bouillon (flüssig)	(Gemüsebouillon)
3.0 dl Vollrahm	
100 g Kürbiskerne	