

## Kürbissuppe 3 von Madeleine Kindermann

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: Salz, Curry mild, Pfeffer

|                              |  |
|------------------------------|--|
| 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            |  |