

Kürbissuppe klassisch

Für 4 Personen



Zutaten

- | | | | |
|--|-------------------------------------|--|--------------------------|
| 1 Zwiebel, gehackt | ☒ | 1 kleine Kartoffel, gerüstet, in Stücken | ☐ |
| 1 TL Curry | ☐ | 8 dl Gemüsebouillon | ☐ |
| Butter zum Dünsten | ☐ | Salz, Pfeffer | ☐ |
| 400 g Kürbis, z. B. Butternuss, gerüstet, in Stücken | ☐ | 200 g Crème fraîche | ☐ |
| 1 kleines Rüebl, gerüstet, in Stücken | ☐ | Croûtons zum Garnieren | ☐ |
| | | Peterli, gehackt, zum Garnieren | ☐ |



Zyklus 3

Zubereitung



1 Zwiebel und Curry in Butter andünsten.



2 Kürbis, Rübli und Kartoffel dazugeben, mitdünsten.



3 Bouillon beifügen, aufkochen, würzen.



4 Zugedeckt 20–25 Minuten köcheln.



5 Suppe pürieren, abschmecken. In Suppentellern anrichten. Crème fraîche daraufgeben, mit Croûtons und gehacktem Peterli garnieren.