

# Kürbissuppe



## Zutaten für 10 Portionen:

- 1 große **Lauchstange**
- 1 **Zwiebel**
- 50 g **Butter**
- 1 Kilo **Kürbisfleisch**
- 1 Kilo mehlig kochende **Kartoffeln**
- 2 Teelöffel gekörnte **Gemüsebrühe**
- Salz, Pfeffer
- **Muskatnuss**
- 200g **Sahne**
- 5 Esslöffel geröstete **Kürbiskerne**

## Zubereitung:

Die Lauchstange der Länge nach halbieren, waschen und beide Hälften noch einmal quer in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden.

Die Butter erhitzen, die Zwiebeln und die Lauchstreifen darin dünsten, bis sie glasig werden.

Das Kürbisfleisch in feine Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Kürbis- und Kartoffelstücke zu dem Zwiebel-Lauch-Gemisch geben.

Etwa 2 Liter Wasser zu dem Gemüse in den Topf gießen. Gemüsebrühe dazu geben. Die Hitze auf höchste Stufe stellen, bis die Suppe kocht. Dann die Suppe bei geringer Hitze 20 Minuten kochen lassen. Mit 2 Teelöffeln Salz, ½ Teelöffel Pfeffer und der Muskatnuss würzen.

Wenn alle Gemüwestücke weich gekocht sind, die Suppe mit dem Mixstab fein pürieren. Zum Schluss die Sahne dazugeben und die gerösteten Kürbiskerne darüber streuen. Fertig!

**Ein kleiner Tipp:** Ein großer und mehrere kleine ausgehöhlter Kürbisse eignen sich hervorragend als Suppenterrine und Suppenschüsseln.

**Guten Appetit!**