

Kürbiscremesuppe



Zutaten für 4 Personen



1 kg
Kürbis



2 Stück
Zwiebeln



800 ml
Gemüsebrühe



200 g
Schlagsahne



2 EL
Mehl



etwas
Öl zum Anbraten



nach Bedarf
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Schritt 1:

Kürbis, z.B. Hokkaido oder Butternut, vierteln, entkernen und klein schneiden. Die Zwiebeln schälen und würfeln.

Schritt 2:

Etwas Öl in einem Topf erhitzen und darin die Zwiebel glasig andünsten. Danach den Kürbis dazugeben. Anschließend das Mehl darüber stäuben und weiter anschwitzen.

Schritt 3:

Unter ständigem Rühren Gemüsebrühe und Sahne hinzugießen. Aufkochen lassen und bei schwacher Hitze ca. 25 Minuten köcheln lassen.

Schritt 4:

Kürbissuppe mit einem Pürierstab pürieren und nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

TIPP:

Zum Verfeinern können Kürbiskerne oder frische Kräuter verwendet werden!