

Butternut-Kürbissuppe

Die Butternut-Kürbissuppe ist eine cremige Suppe für Feinschmecker. Das Rezept gelingt ohne Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

500 g	Butternut-Kürbis
150 g	Kartoffeln (mehlig kochend)
2 Stk.	Zwiebel (kleine)
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Currypulver
800 ml	Gemüsebrühe
100 g	Sauerrahm
1 Prise	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
	Gartenkräuter (frisch)

Zubereitung

1. Zuerst den **Butternut-Kürbis** schälen, Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden. Die geschälten Kartoffeln in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln und den Knoblauch schälen und klein hacken.
2. Die Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebeln und Knoblauch bei geringer Hitze glasig dünsten. Jetzt den [Kürbis](#), Kartoffel und Currypulver zugeben, verrühren und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Zirka eine halbe Stunde köcheln lassen.
3. Mit einem Mixstab pürieren und den Sauerrahm einrühren. Abschließend mit Salz, Pfeffer und einer Prise geriebener Muskatnuss abschmecken, und mit frisch gehackten Gartenkräutern bestreuen.

Tipp