

# Hokkaido-Kürbissuppe

Die Hokkaido-Kürbissuppe ist eine feine cremige Suppe. Ein tolles Rezept für eine schmackhafte und überaus beliebte Vorspeise.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

1 kg	Hokkaidokürbise
2 Stk.	Zwiebeln
2 Stk.	Knoblauchzehen
3 Stk.	Kartoffeln
2 Stk.	<a href="#">Karotten</a>
1 EL	<a href="#">Butter</a>
1 l	Wasser
	Salz und Pfeffer
1 TL	Zucker
1 Prise	Muskatnuss (gerieben)
100 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
Nach Belieben	<a href="#">Parmesan</a> (grob gehobelt)
Nach Belieben	<a href="#">Rucola</a>

## Zubereitung

1. Für die **Hokkaido-Kürbissuppe** den Kürbis gründlich waschen, teilen und die Kerne entfernen, danach in kleine Stücke schneiden.
2. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Die Kartoffeln und die Karotten schälen und würfeln.
3. Die Butter in einen Topf zerlassen, Zwiebel und Knoblauch kurz andünsten. Das restliche

Gemüse hinzugeben, mit Wasser aufgießen und zirka 25 Minuten garen lassen.

4. Die Kürbissuppe mit einem Mixstab pürieren, mit Salz, Pfeffer, Zucker und geriebenen Muskatnuss abschmecken, Zuletzt das Schlagobers unterrühren.
5. Sie Suppe in Teller anrichten und je nach Belieben mit einige Rucola Blätter und grob gehobeltem Parmesan garnieren.

## **Tipp**