# Kürbis-Kartoffel-Suppe

Die Kürbis-Kartoffel-Suppe ist eine perfekte Cremesuppe zur Herbstzeit. Das einfache Rezept gelingt ganz schnell.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 700 g | Kürbisse |
| 300 g | Kartoffeln |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 3 EL | Butter |
| 1 l | Gemüsebrühe |
| 150 ml | Schlagobers |
| 1 TL | Curry |
| 1 Prise | Salz und Pfeffer |

## Zubereitung

1. Den Kürbis schälen, Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und klein zerhacken. Die Kartoffeln schälen und klein würfeln.

2. Jetzt die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten. Den Kürbis und Kartoffeln hinzugeben, mit der Gemüsebrühe aufgießen. Bei geringer Hitze zirka 25 Minuten köcheln lassen.

3. Die **Kürbis-Kartoffel-Suppe** mit einem Stabmixer fein pürieren und das Schlagobers einrühren.

4. Kurz aufkochen und mit Curry, Salz und Pfeffer abschmecken.

## Tipp

Zur cremigen Kürbis-Kartoffel-Suppe eine Scheibe Vollkornbrot reichen.