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.