

Kürbis-Zucchini-Suppe

Die Kürbis-Zucchini-Suppe ist eine cremige und aromatische Gemüsesuppe für den Herbst. Sauerrahm verleiht der Suppe eine angenehm cremige Konsistenz und eine feine säuerliche Note.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

300 g	Kürbisse (geschält)
600 g	Zucchini (gelb oder grün)
1 Stk.	Zwiebel
2 EL	Butter
600 ml	Gemüsebrühe
200 g	Sauerrahm
1 Prise	Zucker
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Um eine cremige **Kürbis-Zucchini-Suppe** zu kochen, die Zwiebel schälen und grob würfeln. Die Zucchini gründlich waschen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Den Kürbis schälen, entkernen und in Stücke zerteilen.
2. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen. Anschließend [Zucchini](#) und Kürbis hinzufügen und kurz mitrösten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und das Gemüse etwa 20 Minuten weich kochen lassen.
3. Den Topf von der Herdplatte nehmen und den Sauerrahm einrühren. Anschließend die Suppe mit dem Pürierstab fein und cremig pürieren. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die Kürbis-Zucchini-Suppe in Teller anrichten und mit Schnittlauch oder gehackter Petersilie bestreuen.

Tipp

Die Kürbis-Zucchini-Suppe schmeckt besonders gut mit frischem Bauernbrot oder knusprigen Croutons.