Kürbiscremesuppe für Kleinkinder

Das schmeckt lecker! Von dem Rezept Kürbiscremesuppe für Kleinkinder sind auch Erwachsene begeistert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

340 g	Kürbisse
0.5 Stk.	Zwiebel
500 ml	Gemüsesuppe
40 ml	Schlagobers
4 Tropfen	Rapsöl (oder etwas Butter)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Die **Kürbiscremesuppe für Kleinkinder** passt ausgezeichnet in die Herbstsaison und ist eine gesunde Mahlzeit. Den Kürbis zu Beginn gründlich reinigen, schälen, die Kerne vollständig entfernen und in kleine Stücke zerhacken.

2. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Danach eine große Pfanne mit Butter oder Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen.

3. Kürbis dazugeben und ebenso andünsten, im Anschluss mit Gemüsesuppe oder alternativ mit Wasser aufgießen. Die Hitze reduzieren und das Gemisch für eine Weile dahin köcheln. Die weiche Masse pürieren und Schlagobers unterheben.

4. Die Cremesuppe im Anschluss mit wenig Pfeffer und Salz abschmecken.

Tipp

Ab dem ersten Lebensjahr kann die Kürbiscremesuppe gereicht werden.