Kürbiscremesuppe mit Kartoffeln

Das Rezept für die Kürbiscremesuppe mit Kartoffeln ist nicht nur einfach gemacht, sondern auch reich an Vitaminen und perfekt für die ganze Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

100 g	Kartoffeln (mehlig kochend)
1 Stk.	Zwiebel
400 g	Hokkaidokürbise
2 EL	Butter
400 ml	Gemüsesuppe
200 ml	Vollmilch
1 Prise	Salz und Pfeffer
1 Messerspitze	Muskatnuss (gemahlen)
1 EL	frisch gepresster Zitronensaft
150 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für die **Kürbiscremesuppe mit Kartoffeln** die Zwiebel schälen und fein hacken. **Kartoffeln** schälen und würfeln. Hokkaido-Kürbis halbieren, entkernen und mit Schale in Würfel schneiden.

2. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel glasig braten, dann Kartoffeln und Kürbis kurz mitrösten. Mit Gemüsesuppe und Vollmilch aufgießen, kurz aufkochen lassen und bei schwacher Hitze zirka 20 Minuten köcheln, bis die Kartoffeln weich sind.

3. Die Kürbissuppe mit dem Stabmixer cremig pürieren und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, und frisch gepressten Zitronensaft abschmecken. Das Schlagobers einrühren, nochmals kurz aufkochen und servieren.

Tipp

Die Kürbiscremesuppe mit einigen Kürbiskernen und frischen Kräutern garnieren, oder mit einigen Croûtons anrichten.