Kürbissuppe

Ein wunderbares Rezept für Gäste oder die Familie. Die Kürbissuppe ist lecker und gesund.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

1 Stk.	Kürbis
1 Stk.	Karotte
1 Stk.	Kartoffel
1 Prise	Meersalz
1 Schuss	Olivenöl
1 Bund	Petersilie
1 Prise	Pfeffer
100 ml	Wasser
1 Stk.	Zwiebel
1 Prise	Anis
1 Prise	Paprikapulver

Zubereitung

1. Die **Kürbissuppe** schmeckt besonders in der kalten Jahreszeit sehr gut. Kürbis, Karotte sowie Kartoffel schälen und würfeln.

2. Olivenöl in eine tiefe Pfanne oder einen Topf geben und erhitzen. Gewürfeltes Gemüse zufügen und einige Minuten anrösten lassen.

3. In der Zwischenzeit Zwiebel abziehen und fein zerhacken, zur Gemüsemischung geben, kurz mitrösten. Wasser auffüllen bis das Gemüse 3 Finger breit bedeckt ist, aufkochen lassen.

4. Hitze reduzieren. Petersilie fein hacken, zur Suppe geben, einen Teil für die Dekoration

zurückhalten. Mit Meeressalz, Anis, Paprikapulver wie auch Pfeffer würzen.

5. Die Suppe etwa 30 Minuten lang köcheln lassen. Anschließend mit einem elektrischen Handrührgerät pürieren. Nach Belieben nochmals Wasser aufgießen, erneut abschmecken.

6. In Suppenschalen geben, mit der restlicher Petersilie bestreuen und servieren.

Tipp

Die Kürbissuppe mit Kürbiskernöl, gerösteten Brotkrümeln oder etwas Obers verfeinern und direkt genießen.