

Kürbis-Suppe mit Kartoffeln



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|---|---------------------|
| Salz | Etwas / nach Bedarf |
| Weizenmehl (glatt) | 1 Esslöffel |
| Olivenöl | 1 Esslöffel |
| Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond | 1 Liter |
| Zwiebeln | 1 Stk. |
| Kartoffeln / Erdäpfel mehlig | 4 Stk. |
| Kürbisfleisch | 500 g |
| Schwarzer Pfeffer | Etwas / nach Bedarf |
| Schnittlauch | 1 Bund |

Zubereitung:

Die Suppe aufkochen lassen.

Kürbis entkernen, schälen und in kleinere Stücke schneiden.

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden und in kaltem Wasser bereitstellen..

Geschälten Zwiebel in klein würfelig schneiden.

Olivenöl heiß werden lassen, Zwiebeln dazugeben und anschwitzen lassen.

Kartoffeln abseihen und mit den Kürbisstücken einrühren, kurz mitdünsten, Mehl dazugeben und anschwitzen lassen.

Mit der Suppe ablöschen und ungefähr 30 Minuten köcheln lassen, mit dem Stabmixer pürieren.

Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

Mit geschnittenem Schnittlauch und getoasteten Toastbrot servieren.

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at