

Kürbis-Kartoffelsuppe



Rezept für 3 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Salz	Etwas / nach Bedarf
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüfefond	1 Viertel
Zwiebeln	1 Stk.
Kartoffeln / Erdäpfel	15 dag (Dekagramm)
Butter	4 dag (Dekagramm)
Kürbiskernöl	Etwas / nach Bedarf
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1 Achtel
Kürbisfleisch	15 dag (Dekagramm)
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Zwiebel in Butter leicht anrösten, mit Suppe aufgießen, Erdäpfelwürfel und Kürbiswürfel zugeben, dünsten lassen, würzen, Obers zugeben, pürieren, anrichten: Maiskörner als Einlage geben und mit Kernöl garnieren.

Als Einlage eignen sich auch in Butter geröstete Schwarzbrotwürfel. TIPP:
Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-665-Kuerbis-Kartoffelsuppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at