

Cremige Kürbissuppe für 4 Portionen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 500 g Kürbis• 1 Zwiebel• 250 g Möhren• 1 Apfel• 2 EL Öl• Salz und Pfeffer• 3/4 L Gemüsebrühe• 1 Prise Muskat• 3 EL saure Sahne• 2 EL gehackte Petersilie	<ol style="list-style-type: none">1. Kürbis aufschneiden und Kerne und Fasern entfernen. Kürbisfleisch in grobe Stücke schneiden.2. Zwiebel würfeln, Möhren und Apfel grob raspeln.3. In einem Topf im Öl Kürbis, Zwiebeln, Möhren- und Apfelraspel unter Rühren braten.4. Wenn der Kürbis gar, aber noch fest ist, Gemüsebrühe zugießen. Kochen, bis das Gemüse weich ist. Dann die Suppe pürieren.5. Eine Prise Muskat und saure Sahne einrühren. Mit Petersilie garnieren.

Aus: v. Cramm, Dagmar (Hrsg.), Das große GU Familienkochbuch ¹⁰2007.