

Kürbiscremesuppe - schnelles & einfaches Rezept



Zutaten für 4 Portionen:

- 800 g Hokkaido-Kürbis
- 2 Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- 1 Liter [Gemüsebrühe](#)
- 200 g Schlagsahne
- Salz
- Pfeffer

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Kürbis waschen, putzen, halbieren und die Kerne mit einem Esslöffel herausschaben. Das Kürbisfruchtfleisch samt Schale in 1-2 cm große Stücke schneiden.
2. Kartoffeln schälen und klein würfeln. Zwiebel schälen, fein würfeln.
3. Butter in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel darin ca. 1 Minute glasig dünsten. Kürbis und Kartoffelwürfel zugeben und 2-3 Minuten braten. Mit Brühe und Sahne ablöschen. Alles aufkochen und offen bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen.
4. Suppe vom Herd ziehen. Mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kürbiscremesuppe nach Belieben mit frischen Kräutern, einem Klecks Crème fraîche oder gerösteten Kürbiskernen garnieren und servieren.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

