

# KÜRBISSUPPE: DAS EINFACHE REZEPT FÜR KÜRBISFANS!

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



35 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 4 Portionen

- 800 g Hokkaido-Kürbis
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 15 g Butter
- 1 Liter [Gemüsebrühe](#)
- 1 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 100 ml Sahne



## zum Garnieren:

- gehackte Petersilie

## Zubereitung:

1. Wasche den Kürbis und schneide ihn in Würfel. Schäle Zwiebel und Knoblauch und schneide sie klein.
2. Gib die Zwiebel- und Knoblauchwürfel mit der Butter in einen großen Topf und brate sie goldgelb an. Gib die Kürbiswürfel dazu und dünste sie 2-3 Minuten mit.
3. Gieße die Brühe an, würze mit Salz und Pfeffer und lass die Kürbissuppe bei schwacher Hitze zugedeckt 15 Minuten köcheln.
4. Gib die Hälfte der Sahne dazu, püriere die Kürbissuppe und schmecke sie mit Salz und Pfeffer ab. Garniere sie mit der restlichen Sahne und frisch gehackter Petersilie.



Ein Rezept von Familienkost.de

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

