

# Kürbis-Suppe

4 Personen

## Zutaten:

800 g Hokkaido-Kürbis (den braucht man nicht schälen)

2-3 mehlig kochende Kartoffeln

1 Zwiebel

100 ml Sahne

600 ml Gemüsebrühe

1-2 TL Currypulver

1 EL Butter

Salz

Pfeffer

## Zubereitung:

*Hier müsst ihr nur grob schnibbel, wird ja am Ende alles püriert :)*

- Kürbis halbieren und Kerne entfernen. Dann in grobe Stücke zerkleinern
- Zwiebel schneiden und Kartoffeln schälen und auch grobe Stücke schneiden
- Gemüsebrühenpulver mit Wasser mischen und los geht's:
  
- Topf erhitzen und dann die Butter hinein
- Zwiebel leicht anschwitzen und nach 3-4 Minuten kommt der Kürbis zur Zwiebel
- Etwas mitbraten und dann die Kartoffel und direkt hinterher das Currypulver
- 1-2 Minuten braten lassen und dann kommt die Brühe hinzu
- Das Ganze ca. 25 Minuten köcheln lassen
- Dann die Sahne dazugegeben, pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken