



## Kürbiscremesuppe

### Zutaten für 4 Personen:

1 kleine Knobi-Zehe  
2 Zwiebeln  
200 g Kartoffeln  
450 g Hokkaido Kürbis  
1 EL Butter  
750 ml Gemüsebrühe  
150 g Schmand  
Salz / Pfeffer  
Muskatnuss  
2 EL Petersilie gehackt (frisch oder TK)



### Zubereitung:

Knobi-Zehe fein hacken, Zwiebeln in Würfel schneiden, in einem Topf mit Butter anschwitzen. Kürbis von den Kernen befreien (beim Hokkaido darf die Schale gerne dran bleiben), Kartoffeln schälen beides in Würfel schneiden und mit der Brühe in den Topf geben. Suppe für 20 Minuten mit halb geschlossenem Deckel köcheln lassen. Schmand, Gewürze und Petersilie zugeben und pürieren.

### Zubereitung mit dem Thermomix:

Knobi-Zehe und Zwiebeln schälen Stufe 6/ 3 Sek. zerkleinern. Kartoffeln schälen und halbieren, Kürbis von den Kernen befreien (beim Hokkaido darf die Schale gerne dran bleiben) beides zu den Zwiebeln+Knobi in den Mixtopf geben und 15 Sek./ Stufe 5 zerkleinern. Butter zugeben und 3 Min./ 100°C/ Stufe 1 andünsten. Gemüsebrühe zugießen und 20 Min./ 100°C/ Stufe 1 kochen. Schmand, Gewürze und Petersilie zugeben und 30 Sek./ Stufenweise bis Stufe 10 pürieren.

### Hinweis:

Wem die Suppe zu sämig ist gibt noch etwas Wasser hinzu, wer es würziger mag ersetzt die Gemüsebrühe durch Fleischbrühe. Gib in jeden Teller noch einen Schuss Kürbiskernöl, dieses wertet die Suppe nochmals auf und gibt eine weitere feine Kürbisnote ab.

*Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!*

[www.lalalecker.de](http://www.lalalecker.de)