

Kürbissuppe nach einem Rezept von Frau Hruby



Zutaten: 1kg Kürbis
1 kleine Zwiebel
1 Liter Geflügelbrühe
400 mg Sahne
100 g Kürbiskerne
Salz, Pfeffer, Balsamico, etwas Zucker
Knoblauch

So wird es gemacht:

Den Kürbis entkernen und in Würfel schneiden.

Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und mit etwas Butter anschwitzen.

Nun mit Geflügelfond aufgießen und weich köcheln.

Danach mit der Sahne aufmixen und mit Salz, Pfeffer, Balsamico und Knoblauch abschmecken.

Die Kerne anrösten und in die angerichtete Suppe streuen.

Guten Appetit!