

Leckere Kürbiscremesuppe

Zutaten:

1 Hokkaidokürbis
1-2 Kartoffeln (wenn gewünscht)
40g Butterschmalz oder Butter
1l Hühnerbrühe
1 TI Salz
1 Prise Ingwerpulver
1 Prise Chayennepfeffer
2 El Zitronensaft
1-2 Becher Sahne

Zubereitung:

Den Kürbis entkernen und in große Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In heißer Butter andüsten, mit Brühe aufgießen und würzen. In 15 Minuten weich kochen. Zitronensaft und Sahne hinzugeben und fein pürieren. Mit gerösteten Kürbiskernen und einen Klecks Sahne servieren.