



# Kürbiscremesuppe

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Grundmenge: 2 Personen als Hauptspeise oder 4 Personen als Vorspeise

## Zutaten:

- 500 g Hokkaidokürbis
- 250 g Kartoffeln
- 500 ml Wasser
- 1 TL Gemüsebrühe, instant
- 200 g Sahne
- Ingwerpulver
- Salz & Pfeffer



## Sonstiges:

- Pürierstab/Mixer

## Zubereitung:

1. Kürbis halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen. Kürbisfleisch in Würfel schneiden
2. Kartoffel schälen und ebenfalls würfeln
3. Kürbis und Kartoffel zusammen mit der Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen. Danach bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten weiter kochen
4. Anschließend in einem Mixer pürieren
5. Sahne unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Ingwer abschmecken

Als Beilage passen prima frische Brötchen oder Brot. Hier kann ich die Quarktaler oder das Wurzelbrot sehr empfehlen.