

Einfache Kürbissuppe

1 kg Kürbisfleisch
1 Zwiebel
Olivenöl
Suppengrün (Karotte, Lauch, Sellerie,
Selleriegrün, evt. Petersilienwurzel)
Ca. 1 Ltr. Gemüse oder Fleischbrühe
Salz, Pfeffer,
Zucker, Essig,
Schnittlauch und Petersilie

Zwiebel- und Kürbiswürfel in Olivenöl andünsten.
Suppengrün dazugeben und mit der Brühe
aufgießen. Ca. 1/2 Std. weichkochen und dann
mit dem Stabmixer oder der flotten Lotte
pürieren. Die Suppe pikant mit Salz, Pfeffer,
Zucker und etwas Essig abschmecken.