

Hokkaido-Kürbis-Suppe

Zutaten:

- 1 kg Kürbis
- 2 Zwiebeln
- 4 Kartoffeln
- 2 Möhren
- 30 g Butter
- 1 ¼ L H₂O
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Muskat
- 100 ml Sahne
- 2 EL gehackte Petersilie

Experimentiervorschrift:

Den Kürbis waschen und zerteilen, Kerne daraus entfernen, Kürbis zerkleinern. Zwiebeln, Kartoffeln und Möhren schälen und würfeln. Die Zwiebelwürfel in Butter anbraten, dann alles Gemüse dazugeben und etwas anbraten. Mit H₂O auffüllen und 20 Minuten garen, dann mit Gewürzen abschmecken.

Alles mit dem Mixstab pürieren und Sahne unterziehen, mit Petersilie bestreuen.