

Kürbissuppe mit Vanille-Sahne



Es ist wieder Zeit für eine Kürbissuppe mit wärmenden Gewürzen und gaumenschmeichelnder Vanille-Sahne!

Das Kürbis-Suppen-Rezept

Zutaten für 4 Personen:

400 g Kürbisfleisch und 200 g (Süß-)Kartoffel,
1 kleinere Zwiebel, 1-3 Zehen Knoblauch, 1 Scheibe Zitrone,
100 g Suppengemüse (z.B. Karotte, heller Lauch, Petersilienwurzel)
1-2 EL Öl, 1 TL körnige Gemüsebrühe und 1/2 TL Salz, 1 L Wasser

Weitere mögliche Gewürze:

1 EL schärferes Currypulver (oder Garam Masala),
oder andere Gewürze wie:
Kardamon, Koriandersamen, Kurkuma,
Ingwer, Muskat, Pfeffer, Zimt...

50 g Sahne geschlagen, mit 1/3 TL Vanille-Zucker

Zubereitung

Kürbis, Kartoffeln, Zwiebel, Knoblauch und Suppengemüse kleinschneiden.
Die Zwiebel und den Knoblauch in wenig Öl andünsten.
Alle Gewürze in der Zwiebelmischung leicht mit anrösten. Das Gemüse unter Rühren dazugeben, dann mit dem Wasser ablöschen.
Salz und Gemüsebrühe dazu und ca. 8 Minuten köcheln.
Alles pürieren und mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken.
Sahne mit dem Vanillezucker in der Zwischenzeit schlagen.

Suppe in Teller geben und die Vanille-Sahne vorsichtig einrühren.
Dazu etwas Baguette-Brot!
Guten Appetit!