

Kürbiscremesuppe (4 Pers)

Zutaten	Zubereitung
750 g Kürbis	waschen, halbieren, vierteln, Kerne entfernen, würfeln, in einen hohen Topf geben,
1 Kartoffel	waschen, schälen, würfeln, in einen großen Topf geben,
600 ml Gemüsebrühe	zugeben,
400 ml Kochsahne	
Salz, Pfeffer, Curry, Chilliflocken	Suppe würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, 20 - 25 Minuten garen, Suppe pürieren,
Kürbiskernöl	Suppe anrichten, mit Öl verzieren.

Tipp: Bei veganer Küche oder Lactoseintoleranz Kokosmilch verwenden.