

Obsthof Semmelhaack

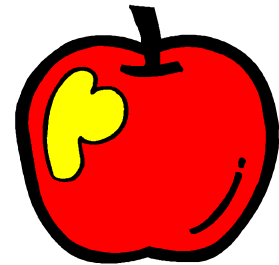
Jochen Semmelhaack

25335 Neuendorf bei Elmshorn, Kuhle 13

Direkt am Deich zwischen Neuendorf und Kollmar

☎ 04128-9630 📠 04128 – 9639

www.obsthof-semmelhaack.de



Vegetarische Kürbissuppe

- 1,2 kg Kürbis
- 1 Zwiebel
- 4 Kartoffeln
- 2 Möhren
- 750 ml Wasser
- etwas Salz
- 2 EL gekörnte Gemüsebrühe
- Pfeffer
- 150 g Crème Fraîche
- ggf. 2 Scheiben Weißbrot / Vollkorntoast
- 40 g Butter

Zubereitung:

Kürbis vierteln und mit einem Löffel die Kerne und Fäden herauskratzen. Viertel in Spalten schneiden, die Schale entfernen und das Kürbisfleisch würfeln. Zwiebeln hacken, Kartoffeln und Möhren schälen und in Würfel schneiden. Alle Zutaten mit dem Wasser zum Kochen bringen, leicht salzen und zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 40 Min. kacheln lassen. Ab und zu umrühren. Die Suppe dann mit einem Stabmixer pürieren, mit Brühe und Pfeffer würzen und Crème Fraîche unterrühren. Falls gewünscht Brot würfeln und in der Butter goldbraun rösten. Vor dem Servieren ein paar Brotwürfel auf die Suppe geben.

Tipp:

Mit 3 EL gehackten und in der Butter angerösteten Kürbiskernen und etwas Kürbiskernöl garnieren.

Guten Appetit