

## Rezept



### Kürbiscremesuppe (4 Personen)

Mittagessen, Vorspeise, Abendessen

**Geeignet für:** Kinder ab 3 Jahren | **Jahreszeit:** Herbst | **Kochmodul:** Wasser

**Allergeninformation:** enthält Milch (Brühe und Currypulver können ebenfalls Allergene enthalten.)

Zutaten (4 Portionen)	Küchenwerkzeug
750 g Kürbis (z.B. Hokkaido)	Schneidebrett
1 kleine Zwiebel	Messer
1 EL Öl	Großer Kochtopf
750 ml Gemüsebrühe	Kochlöffel
½ Becher Sahne (100 g)	Pürierstab
½ Bund Petersilie	Becher / hohe Schüssel
½ TL Currypulver	Schneebeesen / Handrührgerät
Salz, Pfeffer	Messbecher

#### Und so wird's gemacht:

- (1) Kürbis gut waschen und nach Wunsch die Schale abschälen. Halbieren, entkernen und Kürbisfleisch zerkleinern.
- (2) Zwiebeln pellen, in kleine Würfel schneiden.
- (3) Den Kochtopf auf mittlerer Stufe erhitzen. Öl in den Topf geben und die Zwiebeln darin ohne Farbe anschwitzen.
- (4) Den zerkleinerten Kürbis zugeben und etwa 3 min dünsten.  
Die Hitze erhöhen, das Currypulver einstreuen und etwa 1 min rösten.
- (5) Mit der Gemüsebrühe ablöschen. Alles bei mittlerer Hitze weichkochen und anschließend pürieren.
- (6) Inzwischen die Hälfte der Sahne mit dem Handrührgerät oder dem Schneebeesen steif schlagen.
- (7) Die Petersilie waschen und trockenschütteln. Die Blätter abzupfen, fein hacken und unter die geschlagene Sahne rühren.
- (8) Die andere Hälfte der Sahne in die pürierte Suppe geben, noch einmal aufkochen.  
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- (9) Die fertige Suppe in Suppentassen füllen und jeweils einen Teelöffel Kräutersahne darauf geben.

#### Tipps:

- Die Suppe kann auch in einem ausgehöhlten Kürbis serviert werden.
- Hierzu passen verschiedene Suppeneinlagen wie zum Beispiel: Geröstete Brotwürfel, geröstete Samen, Kerne und Nüsse, geriebener Käse.