

Kürbis-Kartoffelsuppe mit Würstchen

Zutaten

Zubereiten: ca. 40 Minuten

Für 4 Personen

1 Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst
Butter zum Dämpfen
je 300 g Kürbis, Rüebli und mehlig
kochende Kartoffeln, gerüstet, gewürfelt
ca. 1 l Gemüsebouillon
2 EL Majoranblättchen, gehackt
1 dl Rahm
Salz, Pfeffer

4-8 Wienerli

Majoran und Pfeffer zum Garnieren



Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch in der Butter andämpfen. Kürbis, Rüebli und Kartoffeln mitdämpfen. Mit der Bouillon ablöschen, 15-20 Minuten weich kochen. Majoran beifügen, alles fein pürieren. Rahm dazu giessen, aufkochen, würzen. Evtl. mit Bouillon verdünnen.
2. Wienerli in knapp siedendem Wasser erwärmen.
3. Suppe in vorgewärmte Schalen geben, Würstli in Rädli schneiden, hineingeben. Mit Majoran und Pfeffer garnieren.

Dazu passt knuspriges Brot.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 327 Kalorien, 12g Eiweiss, 15g Kohlenhydrate, 25g Fett.