

KÜRBIS-ZITRONEN-SUPPE

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 35 Minuten

Für 4 Personen

Suppe:

½ Zwiebel, fein gehackt
Butter zum Dämpfen
200 g Kürbisfleisch, gewürfelt
100 g mehligkochende Kartoffeln, z.B. Derby,
geschält, gewürfelt
6 dl Gemüsebouillon
0,5 dl Rahm
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Garnitur:

½ Zitrone, dünn abgeschälte Schale, in feine
Streifen geschnitten, blanchiert, und 1 TL Saft
2 EL gehackte Petersilie
2 EL Sesam
1 Prise Salz
Pfeffer aus der Mühle



ZUBEREITUNG

1 Suppe: Zwiebel in der Butter andämpfen. Kürbis und Kartoffeln kurz mitdämpfen. Mit der Bouillon ablöschen, zugedeckt 15-20 Minuten weich kochen. Rahm beifügen, heiss werden lassen und würzen.

2 Garnitur: Alle Zutaten mischen.

3 Kürbis-Zitronen-Suppe in vorgewärmte Schalen verteilen, garnieren.

Dazu passen Kürbiskernbrot oder Kürbiskern-Fladenbrote.

