

Das Oktober-Rezept 2020 der LandFrauen

Von Frauke Brinckmann vom LandFrauen Verein Kreis Pinneberg e.V

www.kreislandfrauen-pinneberg.de

Passend zum Herbstanfang eine leckere Hokkaido-Kürbis-Cremesuppe, die durch den Ingwer viel Wärme von innen spendet. So kommen wir bei Schietwetter gut durch den Herbst.

Hokkaido-Kürbis-Cremesuppe



Zutaten:

- 1 Hokkaido Kürbis
- 1 Zwiebel
- 4 EL Butter
- 750 ml Gemüsebrühe
- 125 ml Sahne
- 100 g Crème fraîche

Essig, Salz, Pfeffer und Ingwer

- 2 Scheiben Toastbrot

Das Kürbisfleisch würfeln und mit den geschnittenen Zwiebeln in Butter goldbraun braten.

Mit der Gemüsebrühe aufgießen und 15 Minuten kochen lassen. Anschließend mit dem

Mixer pürieren. Sahne und Crème fraîche zugeben und die Suppe schaumig rühren.

Mit wenig Essig und Gewürzen abschmecken.

Toastbrot in Würfel schneiden, in Butter anrösten und die Suppe damit auf den Teller anrichten.

Guten Appetit!