



Feine Kürbissuppe - mit Zitronenmelisse

Zutaten:

- 1 Hokkaido-Kürbis (750 bis 1000 g)
- 2 EL Butter
- 1 gepresste Knoblauchzehe
- 500 ml Gemüsebrühe
- 2 EL fein gehackte Zitronenmelisse
- 125 g Crème Fraîche
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

Den Kürbis waschen, teilen, entkernen und in Würfel schneiden.

Hokkaido-Kürbisse müssen nicht geschält werden.

Die Butter im Topf erhitzen und den Knoblauch darin andünsten. Die Kürbisstücke dazu geben und mit der Brühe ablöschen. Köcheln lassen bis der Kürbis weich ist. Alles pürieren. Die Suppe nochmals aufkochen und mit Zitronenmelisse, Salz, Pfeffer, und Muskatnuss würzig abschmecken.

Zum Schluss Crème fraîche unterrühren.

Guten Appetit!

Eigene Stichpunkte:
