

Kürbis-Suppe à la Auringen

DAS WIRD GEBRAUCHT:

für ca. 6 Personen

1 Kilo Kürbis-Fleisch
1 Zwiebel
3-4 Karotten
3 mittelgroße Kartoffeln
3 Zehen Knoblauch
Salz und Pfeffer nach Geschmack
1/2 L Gemüsebrühe
1 Ecke Käsecreme
100 ml süße Sahne

EIN REZEPT VON:

Helga Ruf

AUS:

Auringen

TIPPS:

SO GEHT'S:

Kürbis-Fleisch in kleine Würfel schneiden und mit der Zwiebel in einem Topf andünsten und mit Gemüsebrühe auffüllen.

Karotten in Scheiben schneiden, ebenso die Kartoffeln.

Beides in die Kürbismasse geben.

Dazu gibt man die klein zerdrückten Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer nach Geschmack.

Alle Zutaten gut garkochen.

Dann 1 Ecke Käsecreme dazugeben.

Zum Schluss die Suppe mit einem Pürierstab zerkleinern, sodass eine cremige Masse entsteht.

Die Suppe mit Sahne verfeinert schmeckt besonders gut.

Mit meiner Rezept-Einsendung...

- zeige ich mich einverstanden, dass das von mir eingesandte Rezept unter Nennung meines Namen und Landfrauenvereins gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckerzeugnissen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichere ich, dass ich mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.