

*Der Herbst ist gekommen, die Kürbisse sind reif*

### Cremige Butternuss-Kürbissuppe

2 Personen	4 Personen
1 Kleiner Hokaido ca. 400g oder Stück	1 Butternutkürbis ca. 600 g
1 kl weiße Zwiebel gehackt	1 m weiße Zwiebel, gehackt
1 El Butter	2 El Butter
500 ml Gemüsebrühe(1geh. TI Vegeta)	800 ml inst.Gemüsebrühe
2 El Creme fraiche	100 g Creme fraiche
Salz, Pfeffer, Muskatnuss gerieben	Salz, Pfeffer, Muskatnuss gerieben
Petersilie zum garnieren	Petersilie zum garnieren
<b>Beilage:</b> Brötchen vom Vortag in Scheiben geröstet.Olivenöl, Meersalz, Knoblauch	<b>Beilage:</b> Baguettescheiben geröstet Öl, Flor de Sal, 1 Knoblauchzehe
1 Port. ca. 120 kcal (ohne Brot)	

#### So geht's:

Kürbis schälen, entkernen, würfeln. Zwiebel in Butter glasig anschwitzen.

Kürbiswürfel hinzufügen, mit anschwitzen und mit Brühe aufgießen. 25 bis 30 min köcheln lassen.

Fein pürieren. Creme fraiche unterheben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. In

Suppentassen mit Petersilie garniert servieren.

**Tipp von Wulf:** Mit gekochten-geschälten Garnelen aufpeppen.

**Leckere Beilage:** Die Baguette in Scheiben schneiden und auf einem Kuchenblech verteilen. Im Backofen bei 180° 8-10 min knusprig backen. Mit der Knoblauchzehe einreiben, ein paar Tropfen Olivenöl aufträufeln und mit Flor de Sal abschmecken. Brötchen ebenso behandeln.

