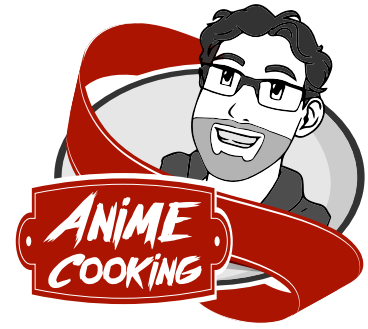




Zeitaufwand: **40–45 Minuten**

Kategorie: **Hauptspeise**

Küchenutensilien: **Messer, Topf, Pürierstab**



1. Die Zutaten (★) schälen, grob würfeln und in Butter oder Margarine glasig andünsten.
2. Mit der Brühe ablöschen und die Suppe aufkochen lassen.
3. Bei mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis alle Zutaten weich sind.
4. 3/4 der Sahne dazugeben und die Suppe fein pürieren. Anschließend mit (☉) nach Geschmack würzen.
5. Zum Schluss die Suppe mit Petersilie und dem restlichen Schuss Sahne garnieren.

Für eine Suppe (3 Portionen)

- Hokkaidokürbis (★)
(ca. 800 g)
- 3 Kartoffeln (★)
- 1 Zwiebel (★)
- 4 Möhren (★)
- 2 Knoblauchzehe (★)
- 2 EL Butter oder Margarine
- 1 Liter Brühe
- 200 ml Sahneersatz
- Salz (☉)
- Pfeffer (☉)
- Muskatnuss (☉)
- Chilisalz (☉)
- Petersilie