

KÜRBISCREMESUPPE

800 g	Kürbisfleisch	in 3 x 3 cm große Würfel schneiden.
400 g	Kartoffeln	vorbereiten, in 2 x 2 cm große Würfel schneiden.
40 g	Margarine	in einem Kochtopf erhitzen, Kürbis- und Kartoffelwürfel darin andünsten.
1 l 4 gestr. TL	Wasser Brühpulver	zugeben, aufkochen, Herd zurückschalten.
Das Gemüse auf mittlerer Stufe bei geschlossenem Topf 15 – 20 Minuten garen , dann im Topf pürieren .		
etwas	Salz, Pfeffer, Ingwer	Suppe damit würzen.
200 ml	Sahne	mit dem Pürierstab unterschlagen.
2 EL	Kürbiskerne	in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
Anrichten: In einer heißen Suppenschüssel oder im ausgehöhlten Kürbis Garnieren: 1 EL Sahne oder Crème fraîche, geröstete Kürbiskerne überstreuen		