

Feine Kürbiscremesuppe



Menge	Zutaten	Zubereitung
1/2	Kleiner Hokaidokürbis	Gemüse waschen, putzen, würfeln, Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Gemüse in etwas Butter andünsten, mit der Brühe aufgießen und etwa 20 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit Weißbrot würfeln und in etwas Butter anrösten. Sahne schlagen. Suppe pürieren, evtl. noch etwas mit Brühe verdünnen, gut abschmecken und mit Kernöl, Sahnehäubchen und Weissbrotwürfeln servieren
1-2	Kartoffeln	
1	Karotte	
1 kleine	Zwiebel	
1	Knoblauchzehe	
Etwas	Butter	
1/2 l	Brühe	
	Salz, Pfeffer	
1/2 Becher	Sahne	
2 Scheiben	Toastbrot	
etwas	Butter	