Suppen

Kürbiscremesuppe

Vorspeise
Rezeptart

60 Minuten
Zubereitung

leicht
Schwierigkeit

Zutaten für 6 Portionen

1 Stk. Zwiebel
40 g Butter
1-2 Stk. gelbe Paprika (circa 250 g)
500 g Speisekürbis
¾ l Wasser
Salz, Kümmel, Knoblauch, Küchenkräuter
50 ml Schlagobers
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Zubereitung

Zwiebel klein schneiden und in Butter anlaufen lassen. Klein geschnittenen Paprika und würfelig geschnittenen Kürbis zugeben, alles kurz anbraten. Anschließend mit Wasser aufgießen, Gewürze und fein geschnittenen Knoblauch dazugeben und bei kleiner Flamme leicht köcheln lassen bis Fruchtfleisch weich ist. Am Ende der Garzeit die fein geschnittenen Küchenkräuter beigeben, alles mit einem Stabmixer fein pürieren, anschließend mit Schlagobers verfeinern und nochmals kurz aufschäumen.

Suppe in Teller anrichten und abschließend 1□2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. drüber träufeln.

Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch