

## Einfache Kürbissuppe



4 - 5 Personen

- 700 g Kürbis
- 2-3 mittlere Kartoffeln mehlig kochend
- Bouillon, Salz, Pfeffer, Crémé fraîche,  
Kürbiskerne und Kürbiskernoel

Kürbis entkernen, schälen und in Würfel schneiden. Kartoffel schälen und in Würfel schneiden, zusammen in einer Pfanne mit Bouillon bedecken. Aufkochen und ca. 15 Min. weichköcheln, pürieren und abschmecken. Vor dem Servieren mit Crémé fraîche, Kürbiskernen und Kürbiskernoel verfeinern