

## Rezeptidee: Kürbiscremesuppe

### Kürbiscremesuppe

#### Zutaten

(Für 4 Personen)

1 kleiner Speisekürbis (Hokkaido o.Ä.)

1 Kartoffel

1 gehackte Zwiebel

1 El Bratöl (z.B. von Byodo)

1 - 2 El Kürbiskernöl (z.B. Byodo Premium Kürbiskernöl)

Meersalz, Pfeffer

500 ml Wasser

2 Tl gekörnte Gemüsebrühe

125 ml Sahne

Zubereitung: Kürbisfleisch und die geschälte Kartoffel würfelig schneiden. Die Zwiebel im Öl anschwitzen und das Kürbisfleisch und die Kartoffel dazugeben und etwas dünsten. Mit dem Wasser aufgießen und die gekörnte Gemüsebrühe einrühren, zusammen 15 Minuten köcheln lassen.

Anschließend pürieren, Petersilie fein hacken und dazugeben, mit Sahne verfeinern. Mit einem Schuss Kürbiskernöl abschmecken, salzen und pfeffern.

Originalrezept von byodo

Guten Appetit!

Dieses Rezept wird Ihnen präsentiert vom  
BIOHOF Schulze Schleppinghoff