

Kürbissuppe

Zutaten

<i>2</i>	<i>Zwiebeln</i>
<i>500 g</i>	<i>Kürbis (z. B Hokkaido)</i>
<i>1 TL</i>	<i>Currypulver</i>
<i>50 g</i>	<i>Butter</i>
<i>1- 1.5l</i>	<i>Gemüsebouillon</i>
<i>1</i>	<i>Vanilliestange</i>
<i>etwas</i>	<i>Rahm</i>
<i>etwas</i>	<i>Pfeffer</i>
<i>etwas</i>	<i>Salz</i>

Zubereitung

Zwiebeln schälen und klein hacken. Kürbis in Würfel schneiden.

Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen und darin die Zwiebeln und den Kürbis andünsten. Curry mitrösten.

Die Pfanne mit der Gemüsebouillon auffüllen und die Zutaten weich kochen. Für die letzten zehn Minuten die Vanilliestange dazugeben und mitkochen.

Den ganzen Inhalt pürieren und abschmecken. Zum Schluss die Suppe mit dem Rahm verfeinern.