

Kürbissuppe

Dieses einfache Suppenrezept mit Hokkaido-Kürbis ist schnell gekocht und wärmt wunderbar an kalten Herbsttagen.

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 1 kg Hokkaido-Kürbis
- 2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
- etwa 600 ml Gemüsebrühe
- 150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- Zucker

Wie koche ich eine klassische Kürbissuppe?:

① Kürbissuppe vorbereiten:

Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Kürbis waschen, in Spalten schneiden, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch würfeln.

② Kürbissuppe kochen:

Speiseöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel- und Kürbiswürfel darin andünsten. Gemüsebrühe zugießen und alles etwa 10 Min. kochen. Dann pürieren. Crème fraîche unterrühren und die Kürbissuppe mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Kürbissuppe lässt sich prima einfrieren.
- Die Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen servieren.
- Statt Crème fraîche Classic Dr. Oetker Creme VEGA verwenden.
- Die Kürbissuppe statt mit Hokkaido-Kürbis mit Muskatkürbis zubereiten, dann etwa 1,3 kg verwenden, da dieser noch geschält werden muss.
- [Hier](#) gibt es viele weitere Tipps rund um den Kürbis.