



Benötigte Zutaten

500 g	Hokkaido Kürbis
2	Kartoffeln
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1 Stück	Premium Teebutter
1 Schuss	Weißwein
600 ml	Gemüsebrühe oder Hühnerbrühe
2 EL	Premium Almfrisch Natur
1 TL	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss
	Kürbiskerne
	Kürbiskernöl
	Petersilie

Kürbiscremesuppe

Diese aromatische Kürbiscremesuppe, verfeinert mit dem besonders cremigen Premium Almfrisch Natur, ist das perfekte Gericht für kalte Herbsttage. Die leuchtende Farbe des Kürbisses macht die Suppe optisch zum absoluten Hingucker.

Anleitung

1. Den Kürbis und die Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden.
2. Die Zwiebeln und den Knoblauch fein hacken und in etwas Butter glasig anbraten.
3. Den Kürbis zugeben und kurz mitrösten.
4. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen und mit der Brühe aufgießen.
5. Die Kartoffeln hinzufügen.
6. Anschließend die Suppe nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
7. Premium Almfrisch Natur zugeben und gut vermischen.
8. Die Suppe zugedeckt köcheln lassen, bis das Gemüse weich gegart ist.
9. Zum Schluss die Suppe fein pürieren und mit gehackter Petersilie, Kürbiskernen und Kürbiskernöl anrichten.

Tipp: Geröstete Kürbiskerne verleihen der Suppe eine ganz besondere Note!



SalzburgMilch



Ein Rezept von
[topfen.nockerl](https://www.topfen.nockerl.com/)