

# Feine Kartoffel-Kürbis-Suppe

## Zutaten:

500 g Kürbis	500 g Kartoffeln
30 g Butterschmalz	1 Zwiebel
500 ml Hühnerbrühe	250 ml Sahne
1 B. Kräuter	Crème fraîche
Salz, Pfeffer	Estragon

## Zubereitung:

Den Kürbis schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und abwaschen.

Butterschmalz in einen Topf geben, erhitzen. Darin die geschälte und gewürfelte Zwiebel geben und glasig dünsten.

Kürbis- und Kartoffelstücke zugeben und mit dünsten.

Mit Hühnerbrühe auffüllen und 10-15 min. schwach kochen lassen.

Die Suppe pürieren, Sahne und Kräuter Crème fraîche zugeben. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Estragon abschmecken.

Guten Appetit wünscht Ihr Gemüsestand „Bardowicks“.