

Kürbiscremesuppe mit Knoblauchkroutons

Zutaten:

50 g Butter	2 Zwiebeln
1 kg ausgel. Kürbisfleisch	
1 ½ l Gemüsebrühe	1 B. saure Sahne
Pfeffer, Salz	100 ml Weißwein
Olivenöl	1 Knoblauchzehe
2 Scheiben Weißbrot	Petersilie

Zubereitung:

Butter in einen Topf geben, erhitzen, die klein gewürfelten Zwiebeln zugeben und andünsten. Den Kürbis in kleine Stückchen schneiden und in den Topf geben.

Mitdünsten lassen. Mit Gemüsebrühe auffüllen. Etwa 30 min. köcheln lassen.

Die Suppe pürieren, saure Sahne hineingeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Etwas Weißwein zugeben.

In einer Pfanne Olivenöl auslassen, eine Knoblauchzehe ausdrücken, darin das gewürfelte Weißbrot von allen Seiten gut rösten.

Auf die Suppe geben.

Mit Petersilie bestreuen.

Guten Appetit wünscht Ihr Gemüsestand „Bardowicks“.