

## Kürbiscremesuppe mit Porree

Zutaten:

500 g Kürbisfleisch	2 Schalotten
1 Stück Ingwer	2 El Olivenöl
1 El Zucker	250 ml Weißwein
250 ml Gemüsebrühe	125 ml Sahne
Salz, Pfeffer	Muskat
1 Stange Porree	1 El Butter

Zubereitung:

Das Kürbisfleisch in Würfel schneiden.

Die Schalotten abziehen und fein hacken.

Ingwer schälen und würfeln.

Kürbis, Schalotten und Ingwer in heißem Öl etwa 10 Min. dünsten.

Wein und Gemüsebrühe dazugeben und 30 Min. garen lassen.

Die Suppe pürieren, kurz abkühlen lassen und dann die Sahne dazu geben.

Nochmals kurz aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Porree waschen, in schmale Ringe schneiden und in erhitzter Butter dünsten.

Die Porreeringe zur Suppe geben.

Guten Appetit wünscht Ihr „Gemüsestand Bardowicks“.