



aus  zum  
Geschmack!



# Kurbiscreme-Suppe nach Oma Gisela

## ZUTATEN:

- 400gr. Kürbisfleisch gewürfelt
- 1 kleine Kartoffel gewürfelt
- 1 EBl. Butter
- 1 kl. Zwiebel klein geschnitten
- 1 Prise Muskat
- 1 Prise gemahlener Koriander
- 1 Prise weißer Pfeffer
- 800ml Gemüsebrühe
- 4 EBl. Saure Sahne
- Petersilie fein gehackt

## ZUBEREITUNG:

Zwiebel und Gewürze in Butter andünsten, dann Kartoffeln und Kürbis dazugeben.  
Mit Gemüsebrühe ablöschen und eine halbe Stunde köcheln lassen, anschließend pürieren.

**Gutes Gelingen  
und Guten Appetit.**