

# Kürbiscrèmesuppe

## Zutaten

für 4 Portionen

800 g Speise-Kürbis  
500 ml Gemüseboillon  
50g Butter  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Bund glatte Petersilie  
100 ml Olivenöl  
150 dl Sauerrahm  
50g Reibkäse  
1 dl Weisswein  
1TL Zucker  
1/4 Bio-Zitrone  
1 Prise Muskat



Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Kürbis waschen, entkernen und in Stücke schneiden. Die Zwiebel in Butter andünsten. Kürbisstücke zugeben und 1-2 Min andünsten. Mit Wein und Brühe ablöschen. Alles kurz aufkochen und 10-15 Min weiter köcheln lassen.

Für das Pesto Petersilie waschen, abtrocknen, Blätter abzupfen und fein hacken. Knoblauch schälen, in grobe Stücke schneiden und mit Petersilie und Olivenöl mit Pürierstab zu einem Pesto mixen. Reibkäse einrühren und mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Die Suppe fein pürieren, mit Zucker, Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken, mit Sauerrahm und Petersilienblättern dekorieren.

Zur Kürbissuppe Röstbrot mit Pesto servieren.

### **Erhältlich bei Knack-Frisch:**

Speise-Kürbis aus Vogler's Garten, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, BioOlivenöl, Sauerrahm, Weisswein, Bio Zitrone, Brot und Butter (Bäckerei Wüst).

**Knack-Frisch** wünscht än Guätä !