

# Butternuss Kürbis Suppe 4 Personen



1 Butternuss Kürbis,  
1 Stange Porree,  
1 Zwiebel,  
1 Knoblauchzehe  
ca. 2 cm St. Ingwer

1 Tl. Butter  
700 ml Gemüsebrühe

Salz & Pfeffer  
1 Schuss Sahne

1 Schuss Walnussöl

und

putzen und in Stücke schneiden.

In einem Topf leicht in etwas  
anrösten. Nicht anbrennen lassen. Mit  
ablöschen.

Bei mittlerer Hitze 20 Min. köcheln lassen.

Mit dem Pürierstab fein pürieren, dann mit  
sowie  
abschmecken.

Zum Servieren mit

beträufeln.

Dazu schmeckt Baguette oder Ciabatta leicht getoastet.