Kürbiscremesuppe

mila-art





1 großer Zwiebel
0,6kg Kürbis
2l Gemüsesuppe / Wasser
Schlagobers
Muskatnuss
Salz

Kürbiscremesuppe

mila-art

mila kocht frisch

1. einen großen Zwiebel schälen & grob schneiden
2. Zwiebel in Öl glasig anschwitzen

   ganz niedrige Hitze, damit sie nicht rösten, sondern dünsten – damit keine Zwiebel angebrannt schmecken
3. 0,6kg Kürbis schälen & schneiden
4. Kürbis mit den Zwiebeln anschwitzen

   du kannst ein bisschen vom geschnittenen Kürbis auf die Seite legen und ganz zum Schluss als Suppeneinlage verwenden
5. mit 2 Liter Gemüsesuppe oder Wasser aufgießen

   am besten nach und nach dazugeben (zitzerlweise)
6. mit Muskatnuss und Salz nach Gefühl würzen
7. aufmixen
8. mit Schlagobers binden
9. abschmecken

mein tipp: mit etwas Kürbiskernöl und Kürbiskernen kannst du noch ein Gesicht in die Suppe malen! :)
da macht das essen gleich noch mehr spaß!

Meine Lieblingsrezepte findest du auch auf Instagram! Dort erfährst du noch dazu, welche coolen Abenteuer ich jeden Tag erleben darf - da wirst du ordentlich schauen!