

Kürbisrahmsuppe

8 Portionen

1 Zwiebel
700 g Hokkaido-Kürbis
1 Ei Speiseöl
1 l Gemüsebrühe (ggf. 600 ml Brühe / 400 ml. Kokosmilch)
100g Schlagsahne
Bourbon Vanillemühle
Salz
Zucker
Pfeffer

Zum Verzieren:

100 g Schlagsahne
etwas Zucker
Bourbon Vanillemühle

Vorbereiten:

Zwiebel abziehen und würfeln. Kürbis waschen und in Spalten schneiden, die Kerne entfernen und Spalten in Würfel schneiden. Öl in einen Topf erhitzen und Kürbiswürfel andünsten. Angedünsteten Kürbis mit Brühe / Kokosmilch ca. 15 Min. bei mittl. Hitze gar kochen. Anschl. pürieren, Sahne untermischen und die Suppe abschmecken. Suppe mit Sahnehäubchen und Vanille servieren.

(ggf. Croûtons)