

aufgeBREZELTE Kürbissuppe

Für 6 Personen:

800-1000g	Hokkaido Kürbis
2	kleine Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
3 EL	Butter
1,5 L	Gemüsebrühe
	Salz, Pfeffer
150 ml	Schlagsahne
	Kräuter
2	Brezen (einen Tag alt)
	etwas Butter

Zubereitung:

Brezen in Scheiben schneiden. In einer Pfanne die Butter schmelzen und darin die geschnittenen Brezenscheiben zu Croutons rösten.

Kürbis waschen, halbieren, vierteln und die Kerne mit einem Esslöffel herausschaben. Fruchtfleisch in Stücke schneiden (Schale kann mitverwendet werden).

Zwiebeln schälen und würfeln. Knoblauch schälen und hacken. Butter in einem Topf schmelzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Kürbis zufügen und kurz mitdünsten. Mit Brühe ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Abgedeckt bei milder Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen.

Ca. $\frac{3}{4}$ der Sahne zufügen und alles fein pürieren. Noch einmal abschmecken.

Den Rest der Sahne steif schlagen und mit Petersilie sowie den Brezen-Croutons anrichten und servieren.