



Kürbiscreme

Zutaten für 4 Portionen

- » 150 g mehligkochende Kartoffel
- » 700 g Muskat- oder Butternut-Kürbis
- » 1 säuerlicher Apfel
- » 2 Schalotten
- » 2 cm Ingwer
- » 2 EL Butter
- » 1 Gemüsebrühe
- » 400 g Knollensellerie
- » 2 EL Kürbiskerne
- » 1 EL Öl
- » Salz
- » Pfeffer aus der Mühle
- » 1 EL Zitronensaft
- » Kürbiskernöl zum Servieren

Zubereitung

Vorbereitung

1. Schäle die Kartoffel, wasche sie und würfle sie.

2. Putze den Kürbis und schneide ihn in Würfel.

3. Viertel den Apfel, entferne das Kerngehäuse, schäle ihn und schneide ihn klein.

4. Schäle die Schalotten und den Ingwer und hacke sie fein.

5. Schäle den Sellerie und schneide ihn in dünne Scheiben. Halbiere die Scheiben in feine Streifen.

Zubereitung

1. Erhitze 1 EL Butter in einem Suppentopf und brate die Schalotten und den Ingwer unter Rühren an.

2. Füge die Kartoffel, den Kürbis und den Apfel hinzu und dünste sie kurz mit.

3. Gieße die Brühe dazu und bringe die Mischung zum Kochen. Lass die Suppe zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln, bis die Zutaten weich sind.

4. Erhitze eine Pfanne und röste die Kürbiskerne unter Rühren 1-2 Minuten an, stelle sie auf einen Teller beiseite.

5. Gib die restliche Butter in die Pfanne, füge die Selleriestreifen hinzu und bräune sie bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten unter Rühren leicht an. Salze sie und halte sie warm.

6. Püriere die Suppe im Topf. Schmecke sie mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft ab.

7. Fülle die Suppe in Suppenteller und garniere sie mit einigen Selleriestreifen und Kürbiskernen. Serviere die Suppe mit Kürbiskernöl, das sich jeder nach Belieben aufträufeln kann.