Hokkaido Kürbissuppe

Ein Rezept von: **snoopy**



Zutaten für 8 Personen

Hokkaido Kürbis:	1 Stück
Kartoffeln:	500 g
Zwiebel:	2 Stück
Karotte:	3 Stück
Salz:	1 EL
Creme fraiche:	100 g
Sahne:	100 ml
Pfeffer:	eine Prise

Zubereitung

So einfach und so lecker.

Schritt: 1

Die Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln schälen und würfeln.
Hokkaido Kürbis habe ich nur entkernt und gewürfelt. Mit der Schale von Hokkaido bekommt Ihre Suppe eine sehr intensive Farbe und Geschmack.

Schritt: 2

Alle Zutaten in einem Topf gefüllt mit etwa 1,5L Wasser für etwa 15min kochen lassen, bis das Kürbis und die Kartoffeln durchgekocht sind. 1 EL Salz dazugeben.

Schritt: 3

Anschließend, alle Zutaten in dem Topf mit einem Stabmixer kräftig pürieren.
Ich entnehme immer etwa einen halben Liter Wasser aus dem Topf (für alle Fälle)- damit mir meine Suppe nicht zu flüssig wird. Bei bedarf, gebe ich etwas Wasser dazu.

Schritt: 4

Nachdem die Suppe eine schöne cremige Konsistenz bekommen hat, gebe ich noch etwa 100gr Creme Freche und 100ml Sahne zum Kochen dazu. Noch eine Prise Pfeffer, und bei Bedarf auch noch Salz dazugeben und für weitere 10Min köcheln lassen. Auf leichte Temperatur regelmäßig rühren damit es nicht anbrennt.

Guten Appetit