

## Kürbiscremesuppe

4 Personen

3 dag Butter  
1 kleine Zwiebel  
30 dag Kürbisfleisch,  
ohne Kerne, gewürfelt  
2 kleine Kartoffeln  
Salz, Muskat, Knoblauch,  
Suppenwürfel  
1 EL Tomatenmark  
Kürbiskernöl  
Rahm

Zwiebel fein schneiden, in der Butter hell  
anrösten,  
Kürbisfleisch dazugeben, kurz anschwitzen,  
Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und  
dazugeben, mit Wasser aufgießen und die Suppe  
würzen.

Die Suppe weichkochen und pürrieren.  
Bei Tisch 1 Löffel geschlagene Sahne und etwas  
Kernöl auf die Suppe geben.

