

Kürbis – Tomatensuppe

Zutaten:

(Für 6 Personen)

1 EL Butter, 1 Zwiebel, 400 g Kürbisfleisch (Hokkaido, Muskat,...), 4 Tomaten, 1 Knoblauchzehe, 1 kleines Stück Sellerie, 1 l Suppe, Salz, Pfeffer, etwas Basilikum, 1/8 l Obers

Zubereitung:

Die Tomaten ca. 2-3 Minuten in kochendes Wasser legen und dann schälen.
Die feingehackte Zwiebel und Knoblauch in Butter glasig rösten. Kürbis und Tomaten in Würfel schneiden und dazugeben. Kurz durchrösten und mit Suppe ablöschen.
Eine Zweig Basilikum und die Gewürze dazu geben und weich kochen.
Mit dem Mixstab pürieren, Obers dazugeben und gut abschmecken.
Beim Portionieren einige Tropfen Kürbiskernöl dazugeben und mit gehacktem Basilikum bestreuen.

Tipp: Eine Spalte Apfel fein reiben und zum Schluss zur Suppe geben – rundet die Suppe ab!!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!