

# Kürbiscremesuppe

Suppen » Kürbis-Suppen

## Zutaten (4 Personen)

- » 1 Zwiebel(n)
- » 100g Kartoffel(n)
- » 750g Kürbisfleisch
- » 1/4 Knolle Sellerie
- » 1 EL Öl
- » 550ml Wasser
- » 2 TL Instant-Gemüse-Brühe
- » 2 Orange(n)
- » Petersilie

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und in Streifen schneiden. Kürbisfruchtfleisch und Sellerie ebenfalls fein würfeln.

2. Zwiebel in heißem Öl glasig dünsten, Kartoffeln dazugeben und kurz anbraten. Mit Wasser auffüllen und Brühe dazugeben. Kürbisfruchtfleisch und Sellerie in die Brühe geben, alles aufkochen lassen und ca. 15min bei schwacher Hitze garen.

3. Die Orangen auspressen und ca. 150ml Saft abmessen. Orangensaft zur Suppe geben und die Suppe cremig pürieren. Suppe auf Tellern anrichten und mit Petersilie garnieren.

Tipp: Hokkaido-Kürbis verwenden.

angelegt am: 16.10.2003

Rezept-Nr: 588

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke