



Feine Cremesuppe

Zutaten für 4 Personen :

500 g Hokkaido
1-2 Kartoffeln
1-2 Karotten
1 große Zwiebel
ein Stück Butter
250 ml Schlagsahne
1 Bd. Petersilie
Salz und Pfeffer

Kürbis, Kartoffeln schälen und mit der Zwiebel und den Karotten in kleine Stücke schneiden. In einem großen Topf werden danach der Kürbis, Karotten, Kartoffeln und Zwiebel weich gekocht. Butter hinzufügen. Wichtig ist immer genügend Wasser (ca. 1 L) dazu geben. Anschließend den Topfinhalt mit einem Passierstab passieren und dabei ruhig noch Wasser hinzugeben. Nun hat die Suppe die richtige Konsistenz und mit Salz und Pfeffer wird für die rechte Würze gesorgt. Dann die Hälfte der Schlagsahne unterrühren und jeder servierten Suppenschale einen Klecks geschl. Sahne und etwas Petersilie zufügen.