

Kürbiscreme-Suppe mit Muscheln

Zutaten: (ca. 4-6 Personen)
1 Kürbis Hokkaido od. Butternuss (ca. 1,50 kg)
500g Kartoffeln
300g Nudeln (Muscheln groß)
3 mittelgroße Karotten
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 ½ - 2 lit. Würfelsuppe (Gemüsebouillon)
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer
20g Butter oder Öl



Zubereitung:

Kürbis teilen, aushölen, schälen und in Würfel schneiden. Kartoffeln und Karotten schälen und würfelig schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden.

Zwiebel und Knoblauch in der erhitzten Butter anrösten. Kartoffel, Karotten und Kürbis dazugeben und mitrösten. Mit der Gemüsebrühe (Würfelsuppe) angießen und ca. 15 Minuten kochen lassen bis die Kartoffeln, Karotten und Kürbis weich sind. Nudeln im Salzwasser gar kochen, abgießen, abtropfen lassen und warm stellen. Danach mit einem Pürierstab die Kartoffel-, Karotten- und Kürbisstücke in der Brühe klein mixen, falls nötig noch etwas Gemüsebrühe zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Sahne dazu geben.

Kürbiscreme-Suppe mit Muscheln portionieren und servieren.

Die Nudelmacher wünschen guten Appetit.