

Kürbis-Walnuss-Suppe



Zutaten für 6 Personen:

- 700g Hokkaidokürbis (muss nicht geschält werden!)
- 2 Kartoffeln
- 100g Walnüsse
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 3 EL Rapsöl
- 1L Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Kürbis waschen und in Stücke schneiden, ebenso die geschälten Kartoffeln in Würfel schneiden. Zwiebel, Walnüsse und Knoblauch fein hacken und in Öl anschwitzen. Kartoffel- und Kürbisstücke zugeben, mit der Gemüsebrühe aufgießen und köcheln lassen bis das Gemüse bissfest ist. Mit einem Stabmixer pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit ein paar Walnüssen bestreuen.

