

Herbstliche Kürbissuppe



Zutaten für 4 Personen

1 kleiner Hokkaido-Kürbis (ca. 600g)
 200g Möhren
 200g Süßkartoffeln
 1 Zwiebel
 Öl
 Salz
 Pfeffer
 Ingwer
 2-3 TL gekörnte Gemüsebrühe
 125g Schinkenwürfel
 Schmand oder Frischkäse

So wird's gemacht:

Kürbis waschen, vierteln, die Kerne entfernen und mit Schale in Würfel schneiden. Möhren und Süßkartoffeln schälen und auch in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen und ganz klein würfeln. 2 EL Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Gemüsewürfel hinzugeben und kurz mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. 1 Liter Wasser und Gemüsebrühe hinzugeben, aufkochen und zugedeckt etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen die Schinkenwürfel in einer Pfanne kurz anbraten. Gemüse mit der Brühe berühren und nochmals mit Salz, Pfeffer und Ingwer abschmecken.

Suppe auf Teller mit Schmand und Schinkenwürfel anrichten. Fertig!