Kürbis-Süßkartoffel-Suppe

Kategorie: Suppen und Eintöpfe - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

350 g	Hokkaido-Kürbis
80,0 g	Möhren
80,0 g	Sellerie
80,0 g	Lauch
30,0 g	Zwiebeln
200 g	Süßkartoffel
2,0 EL	Öl
500 ml	Brühe
40,0 g	Sahne
	Salz & Pfeffer

(Angaben für 3 Personen)



Diese Gemüsecremesuppe hat ein besonders liebliches Aroma. Die Mengenangaben sind als sättigendes Hauptgericht ausgerichtet. Wer es weniger süß mag, ersetzt die Süßkartoffel durch normale Kartoffel. Dadurch ist die Suppe dann auch komplett aus regionalen Zutaten zubereitbar.

Zubereitung

Kürbis, Möhre und Lauch waschen und in Stücke schneiden. Sellerie, Zwiebel und Süßkartoffel schälen und ebenfalls in Stücke schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen, das Gemüse kurz darin anbraten, die Gemüsebrühe zugießen und alles zugedeckt bissfest garen. Alles fein pürieren, die Sahne einrühren und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.