

Kürbissuppe mit Zimtcroustons

Für vier Portionen brauchst du:

- 1 Hokkaidokürbis
- 2 große Möhren
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 l Gemüsebrühe
- Öl zum Anbraten
- Salz und Pfeffer
- Kochcreme 7 %
- 2 Scheiben Brot
- 1 großen EL Butter zum Anbraten
- 1 TL Zimt

Optional:

- Kräuterschmand
- Kräuter zum Verzieren
- Kürbiskerne / Kürbiskernöl

Zubereitung:

1. Den Hokkaidokürbis waschen, vierteln, entkernen und in große Stücke schneiden.
2. Die Möhren, die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und ebenfalls in größere Stücke schneiden bzw. würfeln.
3. Etwas Öl in einem großen Suppentopf erhitzen und das ganze Gemüse darin für fünf Minuten andünsten.
4. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und bei mittlerer Hitze für 20 Minuten köcheln lassen.
5. In der Zwischenzeit die Brotscheiben würfeln.
6. Die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen.
7. Darin die Croutons knusprig anbraten.
8. Abschließend mit Salz und Zimt abschmecken.
9. Die Kochcreme zur fertigen Suppe geben, alles pürieren und zusammen mit den Zimtcroustons, dem Schmand und den Kräutern anrichten und genießen.
10. Guten Appetit!