

# Curry - Kürbis - Suppe

## Zutaten FÜR 4 PORTIONEN



400g	Kürbis (Butternuss, gerüstet in Stücke)
1	Zwiebel
1	Karotte
1	Kartoffel gerüstet und in Stücke
800ml	Gemüse Bouillon
180g	Crème Fraîche
	Salz, Curry (2 g), Pfeffer, Kürbiskernöl, Butter, Petersilie

1. Zwiebeln und Curry in Butter kurz andämpfen. Kartoffel, Kürbis und Karotte dazugeben und mitdämpfen. Bouillon beifügen und aufkochen. Würzen. Zugedeckt etwa 25 Minuten köcheln lassen.

2. Suppe pürieren. Mit Salz, Pfeffer abschmecken. Wenig Crème Fraîche und Petersilie darauf geben und sofort servieren.

**En Guete!**

[guggismaert.ch/rezepte](http://guggismaert.ch/rezepte)

Guggi's  
Märt lokal &  
frisch