

## Hokkaido – Kürbissuppe

Zutaten 4 Personen:

1 kg Kürbis

2 Zwiebeln

4 Kartoffeln

2 Karotten

30 g Butter

1 ¼ Liter Wasser

Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat, Gemüsebrühe, Petersilie

100 ml Sahne

Den Kürbis teilen, die Kerne daraus entfernen und den Kürbis würfeln (beim Hokkaido-Kürbis kann die Schale mit verarbeitet werden). Zwiebeln, Kartoffeln und Karotten schälen und ebenfalls würfeln.

Die Zwiebeln andünsten, das weitere Gemüse dazu geben und mit andünsten. Wasser dazugeben und alles etwa 20 Minuten garen.

Mit einem Mixstab pürieren und nach Bedarf mit den Gewürzen abschmecken. Zum Schluss Sahne unterrühren und die Petersilie darüber streuen.