

Kürbissuppe mit Orange und Petersilie

Zutaten	Zubereitung
500g Hokkaido-Kürbis	Kürbis waschen, Kerne und Fasern entfernen, in Spalten schneiden, evtl. schälen, würfeln.
½ Zwiebeln 1 kleine Kartoffeln	Zwiebeln schälen, fein würfeln. Kartoffeln schälen, würfeln.
1EL Butter	Butter zerlassen, alles 2 Minuten dünsten.
½ unbehandelte Orange (abgeriebene Schale und Saft) ½ l Gemüsebrühe Salz Pfeffer aus der Mühle	Alle Zutaten zugeben und zugedeckt ca. 25 Minuten kochen lassen, mit dem Pürierstab sehr fein pürieren.
½ Becher Sahne	Sahne zugeben, aufkochen.
½ TL Tabasco 1 EL Zitronensaft ½ TL Zucker	Mit Tabasco, Zitronensaft und Zucker würzig abschmecken.
1 EL geh. Petersilie	Petersilie zur Suppe geben.

