



Türkisch-Schwäbische Kürbiscremesuppe (für 3-4 Personen)

Zutaten:

1 kg Hokkaidokürbis, 1 Stange Sellerie, 1 Möhre, 1 Zwiebel, 6 Blätter Salbei, 2 Zweige Rosmarin, Gemüsebrühe, 3 EL CasaLuna-Olivenöl, 250 ml Sahne, CasaLuna-Kräutersalz, CasaLuna Rosa Pfeffer

Zubereitung:

Sellerie und Möhre in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel klein hacken. Kürbis mit Schale in Stücke schneiden. In einem hohen Topf Olivenöl erhitzen und die Salbeiblätter kurz anbraten. Blätter wieder heraus nehmen, Zwiebel, Sellerie und Karotte hinzugeben. Rosmarin, das Kräutersalz und den Rosa Pfeffer zugeben. Alles 10 Minuten schmoren lassen. Dann den Kürbis hinzugeben und mit Gemüsebrühe ablöschen und 40 Min. köcheln lassen. Wenn die Kürbisstücke weich sind Sahne zugeben und alles mit dem Rührstab pürieren und Kräutersalz und Pfeffer nachwürzen