



## Jungr Kürbissuppe mit Schmand und Kürbiskern Öl

|                         |                       |
|-------------------------|-----------------------|
| Zutaten für 6 Personen: |                       |
| 1 kg Kürbis             | 5 EL Schmand          |
| 2 Zwiebeln              | 250 ml Schlagsahne    |
| Olivenöl                | Salz, Pfeffer, Zucker |
| 1,5 l Gemüsebrühe       | Muskatnuss            |
| 4 EL Kürbiskerne        | Saft von 2 Orangen    |

### Zubereitung:

- Kürbis in Spalten schneiden, Kerne entfernen.  
Kürbis schälen und klein würfeln.
- Zwiebeln schälen und würfeln.
  
- 4 EL Öl in einem Topf erhitzen.  
Zwiebeln und Kürbis darin andünsten.  
Mit Brühe ablöschen, aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
  
- Suppe pürieren, mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Muskat und dem Orangensaft abschmecken.  
Schmand und Sahne einrühren.

In Suppentassen anrichten. Mit Kürbiskernöl beträufeln.