



# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

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.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer