



Sandforther Kürbissuppe

400 g Kürbisfleisch (z.B. Hokkaido)
250 g Kartoffeln
1 große Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Liter Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Oregano
100 g Kräuterschmelzkäse
Kürbiskerne, Kürbiskernöl
Petersilie

Kürbis, Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauchzehe klein würfeln und in die kochende Gemüsebrühe geben. 15-20 Min. kochen lassen. Mit dem Mixstab pürieren und anschließend den Schmelzkäse unterrühren. Vor dem Servieren noch ein paar Tropfen Kürbiskernöl, ein paar Kürbiskerne und die gehackte Petersilie in die Suppe geben.

Zur fertigen Suppe können nach Belieben auch noch weitere Zutaten wie z.B. Schnippelschinken, Röstzwiebeln oder Croutons hinzugegeben werden.