



160 kcal
20 min
fertig in 1 h
leicht

Cremige Butternut-Kürbissuppe

Zutaten

für  **4**
Portionen

150 g mehligkochende
Kartoffeln

500 g Butternuss-Kürbis

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

2 EL Butter

1 TL Currypulver

800 ml Gemüsebrühe

100 g saure Sahne

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

Thymian zum
Garnieren

1. Kartoffeln schälen und würfeln. Kürbis schälen, Kerne entfernen und ebenfalls würfeln. Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. Butter in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze schmelzen. Zwiebel und Knoblauch bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten anbraten. Kürbis, Kartoffeln und Curry hineingeben, Brühe angießen und 25–30 Minuten köcheln lassen.
2. Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren. Vom Herd ziehen, 80 g saure Sahne einrühren. Mit Salz, Pfeffer und frisch abgeriebenem Muskat abschmecken. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Suppe in Schüsseln füllen, die restliche saure Sahne darauf verteilen, pfeffern und mit den Thymianblättchen bestreut servieren.