

## Kürbissuppe

Zutaten für 2 Personen:

600 g fruchtiger Kürbis, entkernt

1 mittelgroße mehlig kochende Kartoffel

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe

1–2 EL Olivenöl extra vergine

½–1 TL mittelscharfer Curry

etwas geriebene Muskatnuss

800 ml fettfreie Gemüsebrühe

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

1 EL fein gehackte Petersilie



### Zubereitung:

Den Kürbis und die Kartoffel schälen und reiben. Die Zwiebel, die durchgepresste Knoblauchzehe und den geriebenen Kürbis im Olivenöl andünsten. Die geriebene Kartoffel zugeben und mit Curry und Muskat würzen. Mit Gemüsebrühe ablöschen, erhitzen und dann bei schwacher Hitze 15 bis 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Zutaten pürieren. Zum Schluss die Kürbissuppe erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zur Dekoration kann Petersilie verwendet werden. Dazu passen würde Blattsalat und Brot.

**Viel Spaß beim Zubereiten und einen guten Appetit!**