

Unsere Sortenempfehlung: **Crown Prince**

Für 6 Personen:

- 400g Kürbisfleisch
- 4 SL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 dl Weißwein
- 1.2 l Hühnerbouillon
- 1 dl Rahm
- 1 dl Rahm geschlagen
- Salz und Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung :

Kürbis und Zwiebeln in große Stücke schneiden. Zwiebeln im Olivenöl anziehen, Kürbis dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und mit der Hühnerbouillon auffüllen. Ca. 30 Minuten köcheln lassen. Anschließend im Mixer fein pürieren. Den flüssigen Rahm hinzugeben und während ca. 5 Minuten aufkochen. Den geschlagenen Rahm darunterziehen, mit Salz und Pfeffer würzen. Wer Lust hat, kann die Suppe in den ausgehöhlten Kürbis füllen, im Ofen bei 100°C erwärmen und auf den Tisch stellen.