

## Rezept

# Kürbissuppe mit gerösteten Brotwürfeln

Ein Rezept von Kürbissuppe mit gerösteten Brotwürfeln, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>1 Stück</b> Kürbis (etwa 800 g)	<b>200 g</b> mehlig kochende Kartoffeln
<b>1</b> Zwiebel	<b>1 EL</b> Öl
<b>1 l</b> Gemüsebrühe	Salz
Pfeffer	<b>1 Prise</b> gemahlener Kümmel
<b>2 Scheiben</b> Bauernbrot	<b>1 EL</b> Zitronensaft
<b>100 g</b> Sahne	<b>1 EL</b> Butter
<b>2 EL</b> Kürbiskerne	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

## Zubereitung

1. Den Kürbis schälen und von Kernen und Fasern befreien. Das Fruchtfleisch würfeln. Die Kartoffeln schälen, waschen und ebenfalls würfeln. Die Zwiebel schälen und fein hacken.
2. Im großen Topf das Öl erhitzen. Kürbis, Kartoffeln und Zwiebel darin andünsten. Mit der Brühe aufgießen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 15 Min. garen, bis das Gemüse weich ist.
3. Inzwischen das Brot entrinden und in Würfel schneiden.
4. Die Suppe fein pürieren, Zitronensaft und Sahne einrühren und abschmecken. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, die Brotwürfel darin unter Rühren knusprig braten. Die Kürbiskerne dazugeben und ebenfalls leicht knusprig werden lassen. Die Kürbissuppe in Teller verteilen und mit Brotwürfeln und Kürbiskernen bestreut servieren.