

# Kürbis-Kartoffelsuppe

## Zutaten

1 kg Kürbisfleisch (Hokkaido oder Butternuss)

2 mittelgroße Kartoffeln

2 mittelgroße Zwiebeln

1 Stange Lauch

Fleischbrühe

1 Knoblauchzehe

Crème fraîche

Salz, Pfeffer

## Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und würfeln, in etwas Fleischbrühe kochen.

2. Kürbis grob kleinschneiden, Lauch in Ringe schneiden,

zusammen mit dem Knoblauch zu den Kartoffeln dazugeben.

Ca. 30 - 35 min garen.

3. Pürieren, mit Fleischbrühe nach belieben verdünnen,

mit Salz und Pfeffer

abschmecken und mit Crème fraîche verfeinern.