

# Kürbis-Suppe

## Für zwei Personen

1 Zwiebel                      1 Hokkaido-Kürbis      2 rote Chilischoten  
1 Bund Liebstöckel      500 ml Gemüsefond    50 ml Sahne  
Olivenöl, Salz, Pfeffer

Den Hokkaido-Kürbis halbieren, entkernen und klein schneiden. Die Zwiebel abziehen und klein hacken. Die Chilischote entkernen und fein hacken. Den Liebstöckel ebenfalls hacken. Olivenöl erhitzen und die Zwiebel anbraten. Den Kürbis und die Chilischote dazugeben, kurz anbraten und mit Gemüsefond aufgießen. Den Liebstöckel dazugeben. Sobald der Kürbis weich ist, die Suppe pürieren und mit Sahne aufgießen. Die Sahne mit Salz und Pfeffer abschmecken und in tiefen Tellern servieren.

Brigitte Geiger am 23. November 2012