

STEIRISCHE KÜRBISKERNSUPPE



500 g Kürbisfleisch kleinschneiden.
1 rohe Kartoffel schälen und würfeln.
1 Zwiebel schälen und grob würfeln.
1 Knoblauchzehe schälen und grob würfeln.

3 EL Olivenöl leicht andünsten und mit
l klare Gemüsebrühe aufgießen und
ca. 20 Minuten kochen lassen.

1 Becher Sahne/Creme fraiche unterrühren, mit
Salz Pfeffer gehackter Petersilie abschmecken.

Zum Schluss grob gehackte Kürbiskerne auf
die Suppe streuen und mit ein paar Tropfen
Kürbiskernöl servieren.

ZUTATEN

500 g Kürbisfleisch
1 rohe Kartoffel
1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl
1 klare Gemüsebrühe
1 Becher Sahne/Creme fraiche
Salz
Pfeffer
Petersilie
Kürbiskerne
Kürbiskernöl