

## Kürbiscremesuppe

### Zutaten.

1kg Kürbis

1 Kartoffel

1 Stückchen Ingwer, gewürfelt

40g Butter

1 l Gemüsebrühe

1 TL Salz

1 gute Prise Cayennepfeffer

200g Sahne

1-2 TL Zitronensaft

1 EL geschälte Kürbiskerne, geröste

1 EL Kürbiskernöl

### Zubereitung:

Den Kürbis schälen, die Samen entfernen, in große Würfel schneiden. Die Kartoffel schälen und würfeln. Beides mit dem Ingwer in der heißen Butter andünsten, die Brühe zugießen, mit Salz, Ingwerpulver und Cayennepfeffer würzen. In etwa 15 Minuten weich kochen.

Zitronensaft und Sahne einrühren, die Suppe fein pürieren, abschmecken und anrichten. Die Kürbiskerne auf die angerichtete Suppe streuen und mit Kernöl beträufeln.

Guten Appetit wünscht das Team der Café Knusperbohne!