***Kürbiscremesuppe***

***Zutaten:***

* 500g Kürbisfleisch
* 2 Knoblauchzehen
* ½ Stk. Zwiebel
* Ingwer
* 20g Butter
* Salz
* Pfeffer (oder Chili)
* 800ml Gemüsesuppe

***Zubereitung:***

**Arbeitszeit:** ca.30 bis 60min / **Schwierigkeitsgrad:** leicht

Du musst für die KürbiscremesuppedasKürbisfleisch in kleine Stücke schneiden und Zwiebel, Ingwer und Knoblauch klein würfeln.

Dann musst du die Butter in einem Topf zergehen lassen und Zwiebel andünsten. Als nächstes musst du Kürbisfleisch, Knoblauch und Ingwer zugeben und mit der Gemüsesuppe aufgießen.

Jetzt musst du sie mit Salz und Pfeffer (oder Chili) würzen und dann weichkochen lassen. Danach musst du es mit einem Stabmixer cremig zerkleinern und noch einmal mit Gewürzen abschmecken.

Als Letzten Schritt musst du es auf Teller aufteilen und die Kürbiscremesuppemit einem kleinen Schuss Kürbiskernöl verzieren.

**Tipp**

Wer möchte verfeinert die Kürbiscremesuppenoch mit einem Schuss Schlagobers.