

Suppen und Vorspeisen, Kleine Runde

Kürbissuppe mit gerösteten Brotwürfeln

Von [Marc Fosh](#)

Gesamtzeit:
30 Min.
Personen:
4

Zutaten

Alle Zutaten

- 1/2 kg Kürbis
- 2 Möhren
- 1 Kartoffel
- 1/2 Zwiebel
- 3/4 l Gemüsebrühe oder Wasser
- 4 EL Sauerrahm
- 3 EL Butter oder Margarine
- Salz
- Pfeffer
- Rosmarin
- frische Kräuter
- 2 weiße Brötchen oder 2 Scheiben Weißbrot/ Ciabatta (trocken vom Vortag)

Zubereitungsart

Vorbereitung:
0
Kochzeit:
0
Personen:
4
Schwierigkeitsgrad:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'German (Germany)'] 1

1. Das Weißbrot in 1 cm große Würfel schneiden.
2. 1 EL Butter in der Pfanne schmelzen. Brotwürfel darin anbraten mehrmals wenden bis sie goldbraun sind.
3. Herd ausstellen Brot in der warmen Pfanne stehen lassen.
4. Kürbis Möhren Kartoffel und Zwiebel in Würfel schneiden in restlicher Butter andünsten salzen und pfeffern.
5. Brühe oder Wasser hinzufügen und mit Rosmarin würzen. Das Ganze auf mäßiger Hitze kochen bis das Gemüse weich ist.
6. Alles mit dem Stabmixer (z.B. Multiquick professional von Braun) pürieren abschmecken und den Rahm untermischen.
7. Suppe in Teller geben mit Rahm Brotwürfeln und frischen gehackten Kräutern garnieren - fertig!

Geschmacklich ist der Kürbis ein Knüller. Wundern Sie sich nicht wenn der Kürbis schnell zu Ihrem Lieblingsgemüse avanciert. Ganz wie bei den Profis wird mit dem Multiquick Stabmixer von Braun aus einem Kürbis eine kleine Sensation.