

KÜRBISSUPPE

Zutaten

1	kleiner Kürbis (ca. 700 g geputzt)
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
400 ml	Sahne
600 ml	Brühe
1	Saft der Orange
150 g	Gruyère, frisch gerieben
etwas	Salz und frischer Pfeffer
	Muskatnuss

Zubereitung

Den Kürbis putzen und in mittelgroße Stücke schneiden.

Die Zwiebel schälen und würfeln.

Pflanzliches Öl in einen Topf geben. Die Zwiebel und Knoblauch bei mittlerer Hitze langsam andünsten.

Den Kürbis ebenfalls dazu geben und kurz mitanbraten.

Dann alles mit der Brühe aufgießen, salzen und pfeffern. Alles etwa 25 Minuten köcheln lassen.

Sahne und Orangensaft dazugeben, köcheln lassen und dann fein pürieren.

Den frisch geriebenen Käse hineinrühren.