

## Kürbissuppe mit Kernöl

Rezept für 4 Personen



Vegetarisch

## Zubereitung

### Zutaten Kürbissuppe mit Kernöl

10 g Butter  
100 g Zwiebeln  
500 g Kürbis, geschält  
1 dl Orangensaft  
6 dl Bouillon  
1.5 dl Rahm  
Salz, Pfeffer  
Kernöl  
Kürbiskerne geröstet

### Zubereitung Kürbissuppe mit Kernöl

Zwiebeln in Butter glasig dünsten, Kürbis in grobe Würfel schneiden, dazugeben und mindestens 15 Minuten mitdünsten. Orangensaft und -Bouillon angießen und köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Rahm dazugeben, Suppe mixen und abschmecken. Mit Kernöl und gerösteten Kürbis-kernen garnieren.