

# Kürbissuppe klassisch



## Weinempfehlung:

- [Thörle Riesling Kalkstein](#)
- [Glarima Roble blanco](#)

## Zutaten (für 4 Personen):

- als Basis die klassische Hühner- oder Gemüsebrühe
- 1 Hokkaido-Kürbis (halbiert, entkernt, geschält und in Stücke geschnitten)
- 1 Zwiebel fein gewürfelt (auf Wunsch Knoblauch fein geschnitten)
- Salz und Pfeffer
- steirisches Kürbiskernöl
- Olivenöl

## Zubereitung:

In einem Topf Zwiebel und ggf. Knoblauch kurz andünsten, Kürbisstücke dazu und kurz mitdünsten. Mit der Brühe aufgießen. aufkochen und dann ca. 20 Minuten köcheln lassen. Pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig! In Suppentellern servieren und ggf. mit einigen Tropfen edlem Kürbiskernöl verfeinern.