



## Schwäbische-Mediterrane Kürbiscremesuppe (für 3-4 Personen)

### Zutaten:

- 1 kg Hokkaidokürbis
- 1 Stange Sellerie,
- 1 Möhre
- 1 Zwiebel
- 6 Blätter Salbei
- 2 Zweige Rosmarin
- Gemüsebrühe
- 3 EL Olivenöl
- 250 ml Sahne,
- Kräutersalz
- Rosa Pfeffer

### Zubereitung:

Zuerst die Sellerie und die Möhre in dünne Scheiben schneiden, die Zwiebel klein hacken und den Kürbis mit Schale in Stücke schneiden. In einem hohen Topf das Olivenöl erhitzen und die Salbeiblätter kurz anbraten. Anschließend die Blätter wieder herausnehmen und Zwiebel, Sellerie und Karotte hinzugeben. Den Rosmarin, das Kräutersalz und den Rosa Pfeffer zugeben. Alles 10 Minuten schmoren lassen, dann den Kürbis hinzugeben und mit Gemüsebrühe ablöschen. 40 Min. köcheln lassen und wenn die Kürbisstücke weich sind, Sahne hinzugeben und alles mit dem Rührstab pürieren. Nach Belieben noch mit Kräutersalz und Pfeffer nachwürzen.