Eine Produktion von

Kochen mit Elfriede

Kürbis – Tomatensuppe

Zutaten:
Für 6 Portionen:
1 EL Butter, 1 Zwiebel, 400 g Kürbisfleisch (Hokkaido, Butternuss, oder Muskat- Kürbis ,…), 4 Tomaten, 1 EL Tomatenmark, 1 l Gemüsesuppe, Salz, Pfeffer, eine Prise Curry, Basilikum, 1/8 l Schlagobers

Zubereitung:
Die feingehackte Zwiebel in Butter glasig rösten. Das würfelig geschnittene Kürbisfleisch und die geschälten in Würfel geschnittenen Tomaten dazugeben und kurz durchrösten.
Das Tomatenmark und Basilikum dazugeben, mit Suppe aufgießen und weichdünsten.
Mit dem Stabmixer pürieren und abschmecken.
Das Schlagobers cremig schlagen, evtl. fein gehacktes Basilikum unterziehen.
Vor dem Servieren mit einem Tupfen Basilikumobers garnieren.

Tipp: Geröstete Semmelwürfel oder kleine, gebackene Brandteigkrapferl als Suppeneinlage dazu servieren!