

Französische Kürbissuppe

Was brauche ich

- 1 kg Muskatkürbis
- 1 Fleischtomate frisch
- 2 Zehen Knoblauch frisch
- 200 ml Rahm
- 3 Prisen Muskatnuss
- 1 l Hühnerbrühe
- 1 Zwiebel
- 2 Karotten
- 3 Prise Salz

Wie gehe ich vor

Den Kürbis aushöhlen und das Fruchtfleisch würfeln. Karotten, Zwiebel und Fleischtomate ebenfalls würfeln und mit dem Kürbis anbraten. Knoblauch pressen und dazugeben. Topf mit Hühnerbrühe auffüllen und mit Salz und Muskat abschmecken.

Alles 30 Minuten leicht köcheln lassen und dann pürieren. Zuletzt mit Sahne und Salz, Pfeffer, Muskatnuss abschmecken.

Passt hervorragend vor einer Côte du Rhône Degustation.