



## Rezepte aus der Behr Küche

---

### Kürbiscremesuppe schnell & lecker



#### Zutaten für 4 Personen

ca. 1,2kg Hokkaido-Kürbis  
1 Zwiebel  
2 EL Butter  
1 l (selbstgemachte) Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer, Muskat

---

#### Zubereitung:

Kürbis waschen, von den Kernen befreien und klein schneiden. Zwiebel schälen, hacken und im Topf mit Butter andünsten. Kürbis hinzugeben, Brühe angießen und etwa 10-15 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Sobald der Kürbis weich ist, pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Tipp: Mit gerösteten Mandelblättern bestreuen und servieren.