



Kürbis - Käse - Cremesuppe

Zubereitung

Den Hokkaido waschen und in kleine Stücke schneiden. Kartoffel schälen und ebenso klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und die Chilischote fein schneiden.

In einem großen Topf etwas Öl heiß werden lassen, Zwiebel und Knoblauch andünsten lassen und anschließend den Kürbis und die Kartoffel dazugeben. Kurz durchrösten, salzen und mit der Suppe aufgießen.

Den Eckerlkäse, die Kräuter und Gewürze dazugeben und für ca. 15 - 20 min. auf kleiner Flamme weich kochen lassen.

Mit dem Mixstab pürieren und gegen Ende den Schlagobers schaumig unterschlagen. Mit Schnittlauch und Petersilie bestreut servieren.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Anna Salmhofer.

Zutaten

4 Personen

1/4 Stück Hokkaido

1 kleine Kartoffel

2 Eckerl Rahmschmelzkäse

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

100 ml Schlagobers

1 L Gemüsesuppe

ein kleines Stück getrockneter Chili

Salz und Pfeffer

1 Zweig Liebstöckl

1 Zweig Bohnenkraut

Schnittlauch und Petersilie