Kartoffel-Kürbis-Suppe

Kategorien:	Suppen/Eintöpfe, Kartoffelgerichte
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)

Zutaten

- 1 mittelgroße Zwiebeln
- 750 g Kürbis
- 500 g Kartoffeln
- 2 Stiele frischer Thymian
- 1 TL getrockn. Thymian
- 1 EL Öl
- 4 TL Gemüsebrühe
- 2 Lauchzwiebeln
- Salz
- weißer Pfeffer
- 2 Wiener Würstchen

Zubereitung

1.

Zwiebel, Kürbis und Kartoffeln schälen. Kartoffeln waschen. Kürbis entkernen. Alles grob würfeln. Thymian waschen.

2.

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Kürbis und Kartoffeln ca. 5 Minuten mit andünsten. 1 l Wasser angießen. Brühe und Thymian, bis auf etwas, zufügen. Aufkochen, zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln.

3.

Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Thymian, einige Kürbis- und Kartoffelstücke aus der Brühe heben. Suppe fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4.

Lauchzwiebeln in der Suppe ca. 3 Minuten mitköcheln. Würstchen in Scheiben schneiden. Mit Kartoffel- und Kürbisstücken in der Suppe erhitzen. Nochmals abschmecken. Mit übrigem Thymian garnieren.

Extra-Tipp

Das macht was her: die Suppe im ausgehöhlten Kürbis servieren. Dafür einen Deckel abschneiden, Kürbis entkernen und das Fruchtfleisch herausschneiden.