

# 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.