

KÜRBIS-KÄSE-CREMESUPPE

Zutaten für 6 Personen

800g Kürbis, 1 Zwiebel, 40g Butter, 1l Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer,
geriebene Muskatnuss, 120g Emmentaler, 1TL Zucker

Kürbis schälen, Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Zwiebel fein hacken, in der Butter andünsten, Kürbis zugeben und kurz mitrösten. Mit Gemüsebrühe aufgiessen, mit Pfeffer und Muskatnuss würzen und ca. 20 Minuten köcheln. Den weichen Kürbis pürieren. Den Käse fein reiben und $\frac{3}{4}$ der Menge in die Suppe geben und schmelzen lassen (die Suppe darf nicht mehr kochen). Die Suppe in Tellern anrichten, mit gerösteten Kürbiskernen und dem restlichen Käse bestreuen.