



## KARTOFFEL-KÜRBIS-SUPPE TRADITIONELL

### Zutaten

- 3 mittelgroße Kartoffeln
- 3 Spalten Muskatkürbis
- 1/4 Stück rote Paprika
- 1 kleines Stück Sellerie
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1/2 Liter Gemüsebrühe
- 1 Stück Peperoni
- 1/2 teaspoon salt
- Muskatnuss
- 1 Schuss Sahne
- etwas Öl zum anschwitzen
- Salz & Pfeffer



### Zubereitung

- Zutaten waschen
- Kartoffel, Kürbis, Karotte, Sellerie in Würfel schneiden
- Zwiebel Schälen und mit der Peperoni klein würfeln
- In einem Topf das Öl erhitzen und alles (ohne Kartoffel) darin andünsten
- Pfeffer und Muskatnuss frisch mahlen und kurz mitrösten
- mit Gemüsebrühe ablöschen und die Kartoffelwürfel hinzugeben
- Alles gar kochen und nach 20 Minuten pürieren.
- Mit Sahne etwas verfeinern und mit Salz & Pfeffer nochmal abschmecken