

# Kürbissuppe

## Zutaten:

1 kleinen Kürbis  
2 Stangen Lauch  
500g Möhren  
4 große Kartoffeln  
200g Margarine  
1 Becher Sahne  
ca. 1½ l Gemüsebrühe  
Pfeffer und etwas Muskat

## Zubereitung:

Kürbis vorsichtig aushöhlen (wird noch gebraucht!) – Lauch, Möhren und Kürbis anschwitzen, Kartoffeln zugeben und mit Brühe auffüllen. Alles zusammen gar kochen und mit einem Pürierstab mixen.

Mit Sahne, Pfeffer und Muskat abschmecken. Dann die heiße Suppe in den Ausgehöhlten Kürbis füllen und servieren.

Guten Appetit