



4 Portion/en

## Zutaten

2 Zehe Knoblauch  
1 Ingwer walnussgroß (nach Belieben)  
1 Stück Zwiebel geviertel  
200 g Kartoffel in Stücken  
450 Gramm Kürbisfleisch in Stücken ( Bei Hokkaido kann die Schale dranbleiben)  
50 g Butter  
700 Gramm Wasser  
1 Esslöffel Suppengrundstock  
200 g Crème fraîche  
1 Teelöffel Salz  
1/2 Teelöffel Pfeffer  
3 Prisen Muskatnuss, gerieben

## Zubereitung

2 Knoblauchzehen, (Ingwer wer es etwas deftiger mag) und 1 Zwiebel in den  **"Mixtopf geschlossen"** geben und 5Sek./Stufe5 zerkleinern.

200g Kartoffeln, 450 g Kürbisfleisch ( bei Hokkaido kann die Schale mitverwendet werden aber jeder Kürbis ohne Kerne.) je in Stücken und 50g Butter zugeben und 15Sek/Stufe 4 zerkleinern und 3Min/100°/Stufe 2 andünsten.

700ml Wasser und 1 EL Gemüsebrühe hinzugeben und 20Min/100°/Stufe1 kochen.

200g Creme fraiche , 1TL Salz, ½ TL Pfeffer und 3 Prisen Muskat zugeben und 20Sek/Stufe 10 pürieren.

Mit Petersilie oder Basilikum und einem Sahnetupfen garnieren.

Wer keine geschlagene Sahne zur Verfügung hat, kann auch die flüssige Sahne in kreisenden Bewegungen über den Teller verteilen.. ca ein Schnapsglas pro Teller.

Eine leckere Variation ist auch der "Halloween Suppe" mit versunkenen Garnelen

hierzu einfach kurz vor dem servieren 1 Packung Garnelen mit in den Topf geben und 1 Min/  **"Linkslauf"** /  **"Sanfrührstufe"**