

# Kürbissuppe mit Muskatkürbis

## Zutaten

500g Kürbisfleisch,  
350g Kartoffeln,  
250g Möhren,  
2 Zwiebeln,  
750ml Gemüsebrühe,  
Salz, Pfeffer,  
1 Prise Zimt,  
200ml Sahne

## Zubereitung

Den Kürbis schälen und entkernen. Die Kartoffeln, Möhren waschen und wie die Zwiebeln schälen. Alles Gemüse in Stücke schneiden und in der Gemüsebrühe ca. 20 Minuten weich kochen.

Danach mixen, mit Salz, Pfeffer und Zimt je nach Geschmack würzen. Die Sahne halbsteif schlagen und zum Schluss unterrühren.