

Kürbis-Birnen-Suppe

- 1 Kürbis, Hokkaido oder Butternusskürbis
- 2 Schalotten oder 1 Zwiebel, in kleine Würfel geschnitten
- 2 EL Olivenöl
- 2 Birnen, geachtelt und in Würfel geschnitten
- 1 kl. Stück Ingwer, geschält und fein gerieben
- 1 TL Fenchelsamen
- 2 Thymianzweige
- 1 l Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Kürbis waschen, halbieren, Kerne mit einem Löffel herauskratzen und in kleine Würfel schneiden.
2. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Birnen- und Kürbiswürfel mit andünsten.
3. Ingwer, Fenchelsamen und Thymianblätter dazugeben und ebenfalls einige Minuten mitrösten.
4. Mit Gemüsebrühe aufgießen und etwa 20 Minuten köcheln lassen.
5. Die Suppe fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

