

Kürbissuppe mit Parmaschinken

Zutatenliste:

1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
500 g	Kürbisfleisch (geputzt gewogen)
2 EL	Butter
½ l	Hühnerbrühe
	Salz, Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
60 g	Parmaschinken
100 g	süße Sahne



Zubereitung:

1. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und zusammen mit dem in Würfel geschnittenen Kürbis im heißen Fett andünsten.
2. Brühe angießen und 15 Min. bei kleiner Hitze kochen lassen.
3. Die Suppe pürieren und mit den Gewürzen abschmecken.
4. Den in feine Streifen geschnittenen Schinken dazugeben und die Sahne angießen. Noch einmal erhitzen, aber nicht mehr zum Kochen bringen.