

# Kürbis-Schinken-Suppe

## Zutaten

500 g Kürbisfleisch (Hokkaido)

100 g süße Sahne

1 Zwiebel

Salz, Pfeffer

2 EL Butter

Zucker

1/2 l Fleischbrühe

1 Prise Muskat

60 g roher Schinken

## Zubereitung

1. Zwiebel schälen, fein würfeln und mit dem gewürfelten Kürbis in heißer Butter andünsten.

2. Brühe dazugießen und 15 min kochen lassen.

Pürieren und abschmecken.

4. Den Schinken in feine Streifen schneiden, dazugeben und die Sahne angießen.

Noch einmal erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen.