

Sophie Skutzik

Professional

Bunte Kürbiscremesuppe mit Kürbiskern-Topping

Suppe

Gemüse

Schnelle Küche

Vegetarisch

ZUBEREITUNG 

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Zwiebel schälen und fein schneiden. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig andünsten.

Kürbis schälen und würfelig schneiden. Kürbisfleisch ebenfalls in den Topf geben und kurz mitbraten. Mit Gemüsesuppe aufgießen und aufkochen.

Die Suppe mit gerebeltem Thymian, gemahlener Muskatnuss, Paprika, gemahlenem Koriander, Salz und Pfeffer würzen.

Weiterkochen, bis der Kürbis weich ist. Anschließend mit einem Pürierstab fein pürieren.

Nochmal kurz aufkochen, gegebenenfalls nachwürzen und die Suppe mit etwas Schlagobers vermischen.

Nach Belieben mit etwas Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen oder angebratenen Brotwürfeln garnieren.



ZUTATEN 

500 g Muskatkürbis

2 EL Butterschmalz

1 Stk. Weiße Zwiebel

1 L Gemüsesuppe

250 ml Schlagobers

3 EL Kotányi Paprika

edelsüß spezial

1 Prise Kotányi Thymian

gerebelt

1 Prise Kotányi
Muskatnuss

gemahlen

1 TL Kotányi Koriander

gemahlen

1 Prise Meersalz jodiert
grob

1 Prise Kotányi Pfeffer

schwarz gemahlen