Nah&Frisch



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 Mus- katnuss, 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