

Kürbissuppe

Zutaten für 3-4 Personen:

2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
1 kleiner Hokkaido Kürbis
1 Glas Enten oder Gefügelndfond
400 ml Gemüsebrühe
150 ml Sahne
Pfeffer, Salz, Muskat & Chilli
Geröstete Kürbiskerne
Crema di Balsamico



Zubereitung :

Knoblauch und Zwiebeln fein hacken und in Olivenöl andünsten.

Hokkaido vierteln, entkernen und in grobe Stücke schneiden, die Schale kann dran bleiben.

Dann den Kürbis zu den Zwiebeln geben und alles gut andünsten bis sich Röstaromen bilden.

Mit Fond und Brühe ablöschen und mindestens 30 Minuten köcheln lassen.

Dann die Suppe pürieren, die Sahne dazugeben und alles kräftig würzen.

Mit Crema di Balsamico und Kürbiskernen servieren.

Dazu passt ein würziges Knoblauchbrot