Kürbiscrèmesuppe

Kürbiscrèmesuppe

Zutaten für 4-6 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 60 Min

Menu: <u>21.10.2015</u>

Creation: Enrico Caruso

1/3

ZUTATEN

750 g Kürbis (z.B. Muscade de Provence oder Tancheese, geschält, in Stücken),
1 Rüebli (in Stücken), Butter zum Dämpfen, 1 mehligkochende Kartoffel (in Stücken), 1 Liter Gemüsebouillon, Meersalz, Pfeffer, 1 dl Rahm oder Sauerrahm, 1 TL Maisstärke Garnitur: wenig Crème fraîche, Kürbiskernöl, Rosmarin und Kräutersalz

ZUBEREITUNG

 Kürbis und Rüebli in der Butter andämpfen. Kartoffel beifügen, mit der Bouillon ablöschen, aufkochen. Suppe

würzen und zugedeckt 25-30 Minuten weich kochen.

3/3