

Variation vom Kürbis (Kürbissüppchen)

Zutaten für Kürbis-Suppe:

50 g	weisse Zwiebeln
500 g	Kürbis
6 dl	Gemüsefond
etwas	Olivenöl
etwas	Vollrahm (nach Belieben)
etwas	Salz, Pfeffer, Curry (auf Wunsch)

Zwiebeln hacken und in Olivenöl anziehen, Kürbisstücke dazugeben und kurz mitdünsten. Mit dem Fond auffüllen und ca. eine halbe Stunde kochen lassen. Die Masse mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Curry (auf Wunsch) abschmecken. Mit etwas geschlagenem Rahm und Kürbiskernen garnieren und servieren.

angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

angelfood gmbh, Forchstrasse 424, 8702 Zollikon Tel. +41 44 390 14 13 / +41 79 412 58 43, MWST Nr. 649'791
e-mail: HYPERLINK "mailto:bernet@angelfood.ch" bernet@angelfood.ch oder HYPERLINK
"mailto:info@angelfood.ch" info@angelfood.ch, HYPERLINK "http://www.angelfood.ch" www.angelfood.ch