



kürbissuppe

↳ Eine stärkende Suppe für die kalten Herbst- und Wintertage

Zutaten (4 Portionen)

- 1 Lauchstängel, nur heller Teil, fein geschnitten
- 1 EL Butter
- 600 g Kürbis, z.B. Butternut, in Würfel geschnitten
- 4–5 dl Wasser
- Salz oder Bouillon, nach Bedarf
- 1 dl Rahm

Kräutersalat:

- 1 Tasse gemischte Kräuter, z.B. Petersilie, Schnittlauch, Koriander,
 - Minze, Blättchen grob gehackt
 - 1 kleine Karotte, geschält, geraffelt
 - 1 Stück Salatgurke, geschält, in kleine Würfel geschnitten
 - Zitronensaft
 - wenig Olivenöl
- 4 minipic, in Stücke geschnitten, kurz gebraten

Zubereitung

Lauch in Butter glasig dünsten. Kürbis beifügen, unter Rühren dünsten. Mit Wasser ablöschen und aufkochen, würzen. Bei kleiner Hitze zugedeckt 20–30 Minuten köcheln.

Suppe mixen, nochmals aufkochen. Mit Rahm verfeinern, kurz köcheln.

Kräutersalat: Kräuter, Karotte und Salatgurke mischen. Mit Zitronensaft und Olivenöl abschmecken.

Geniessen: Kürbissuppe anrichten, mit minipic und Kräutersalat servieren.