

Kürbissuppe mit Kernöl

Rezept für 4 Personen



Vegetarisch

Zubereitung

Zutaten Kürbissuppe mit Kernöl

10 g Butter
100 g Zwiebeln
500 g Kürbis, geschält
1 dl Orangensaft
6 dl Bouillon
1.5 dl Rahm
Salz, Pfeffer
Kernöl
Kürbiskerne geröstet

Zubereitung Kürbissuppe mit Kernöl

Zwiebeln in Butter glasig dünsten, Kürbis in grobe Würfel schneiden, dazugeben und mindestens 15 Minuten mitdünsten. Orangensaft und -Bouillon angiessen und köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Rahm dazugeben, Suppe mixen und abschmecken. Mit Kernöl und gerösteten Kürbis-kernen garnieren.