LOVE
COOK
LIVE

RÖSLE
SINCE 1888

Kürbiscremesuppe

Zutaten für 4 Personen:

1 kg	Kürbis nach Wahl
2-3	Zwiebeln
2 EL	Butter oder Öl
2 EL	Mehl
750 ml	Gemüsebrühe
250 g	Schlagsahne
	Salz, frisch gemahlener Pfeffer
	frische geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

Kürbis vierteln, entkernen, evtl. schälen und klein schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln.

Butter oder Öl in einem großen Topf erhitzen und die kleingewürfelten Zwiebeln darin kurz glasig andünsten. Den Kürbis dazugeben und ebenfalls kurz mitdünsten. Mit dem Mehl bestäuben und kurz anschwitzen.

Gemüsebrühe und Sahne dazu geben und die Kürbiscremesuppe aufkochen. Danach zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten vor sich hin köcheln lassen.

Die Suppe mit einem Pürierstab pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Nach Belieben mit einem Klecks Crème fraîche, Kürbiskernöl, frischen Kräutern oder gerösteten Kürbiskernen garnieren und servieren.

facebook.com/roesle
instagram.com/roesle_official

RÖSLE GmbH & Co. KG • Johann-Georg-Fendt-Str. 38 • 87616 Marktoberdorf • Deutschland
Tel. +49 (0)8342 912 0 • Fax +49 (0)8342 912 190

www.roesle.com