

KOLM

Die Bäckerei.

KÜRBISCREMESUPPE IM BROTTOPF VOM KOLM

Ihre Zutaten:

ca. 50 dag Kürbis, etwas Butter, 1 kl. Zwiebel, Mehl zum Stauben, nach Belieben Schlagobers oder Cremefine, ein paar geröstete Kürbiskerne, einen Schuß Kürbiskernöl oder ein Löffel Crème fraiche.

Los geht's:

Kürbisfleisch klein schneiden. Butter schmelzen, feingeschnittene Zwiebeln darin anschwitzen. Kürbis begeben, andämpfen, mit Mehl stauben, durchrühren.

Mit Suppe und Obers aufgießen, durchkochen bis der Kürbis passierfähig erscheint.

Suppe mit Mixstab fein mixen, passieren, evt. Konsistenz regulieren. Gewürze und Crème fraiche unterrühren.

Im Brottopf von KOLM – Die Bäckerei. anrichten und je nach Geschmack mit etwas Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen oder einem Tupfer Crème fraiche garnieren.

BROTRESTREZEPT

GUTES GELINGEN!

