



KÜRBISCREMESUPPE MIT GETOASTETEN KÜRBISKERNEN



QimiQ VORTEILE

- Stabile Masse trotz luftiger Konsistenz
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



leicht

ZUTATEN FÜR 3134 G

FÜR DIE SUPPE

450 g	
1700 g	Hubbard Kürbis
225 ml	Geflügelfond
125 g	Zwiebel(n)
5 g	Knoblauch
12 g	rote Currypaste
250 ml	Kokosmilch
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

FÜR DAS TOPPING

150 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
5 ml	Zitronensaft
100 g	Crème fraîche
1 g	Salz
75 g	Kürbiskerne, getoastet
15 ml	Kürbiskernöl, zum Beträufeln

ZUBEREITUNG

1. Kürbis waschen, schälen und entkernen. In Würfel schneiden und mit dem Geflügelfond in einen Topf geben.
2. Zwiebel, Knoblauch und QimiQ Sahne-Basis dazugeben und köcheln lassen bis der Kürbis weich ist.
3. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Für das Topping: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Zitronensaft, Crème fraîche und Salz dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. Suppe mit dem Topping, getoasteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl garnieren und servieren.