



# KÜRBISCREMESUPPE



## QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Kein Binden mit Mehl oder Stärke notwendig



20



leicht

## Tipps

Mit etwas Kürbiskernöl verfeinern.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g**

**1** Zwiebel(n), fein geschnitten

**0.5** rote Peperoni, gewürfelt

**80 g** Butter

**400 g** Kürbis, geschält, entkernt, gewürfelt

**125 ml** Weisswein

**500 ml** Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gerieben

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Peperoni in Butter anschwitzen.
2. Kürbis dazugeben, kurz mitrösten und mit Weißwein ablöschen.
3. Mit Gemüsebrühe aufgießen und zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen.
4. QimiQ Saucenbasis dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
5. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.