



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.