



# 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

<b>450 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>1700 g</b>	Hubbard Kürbis
<b>225 ml</b>	Geflügelfond
<b>125 g</b>	Zwiebel(n)
<b>5 g</b>	Knoblauch
<b>12 g</b>	rote Currypaste
<b>250 ml</b>	Kokosmilch
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

### FÜR DAS TOPPING

<b>150 g</b>	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
<b>5 ml</b>	Zitronensaft
<b>100 g</b>	Crème fraîche
<b>1 g</b>	Salz
<b>75 g</b>	Kürbiskerne, getoastet
<b>15 ml</b>	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.