



# MUSKATKÜRBIS-SCHAUMSUPPE MIT FINK'S KÜRBISPESTO-TASCHERLN



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



60



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE SUPPE

<b>250 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>300 g</b>	Muskatkürbis, geschält, gewürfelt
<b>2</b>	Schalotte(n), gewürfelt
<b>3 EL</b>	Olivenöl
<b>125 ml</b>	Weißwein
<b>600 ml</b>	Klare Hühnersuppe, oder Gemüsebrühe
	Salz
	Weißer Pfeffer
	Ingwerknolle, gerieben
	Muskatnuss, gemahlen
	Tabasco, oder frische Chili
	Zimt
<b>1 Prise(n)</b>	Currypulver
	Kürbiskernöl, zum Garnieren

### FÜR DIE KÜRBISPESTO-TASCHERLN

<b>12</b>	Wan Tan Teigblätter (ca. 9x9 mm)
<b>60 g</b>	Fink's Kürbispesto
<b>2 EL</b>	Kürbischutney
<b>2 EL</b>	Semmelbrösel
<b>1 EL</b>	Parmesan, gerieben
	Eiweiß, zum Bestreichen
	Pflanzenöl, zum Herausbacken

## ZUBEREITUNG

1. Für die Suppe: Kürbis und Schalotten in Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit zur Gänze einkochen lassen.
2. Hühnersuppe und QimiQ Sahne-Basis dazugeben, würzen und 30 Minuten köcheln lassen.
3. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren und nochmals abschmecken.
4. Für die Kürbispesto-Tascherln: Kürbispesto, Kürbischutney, Semmelbrösel und Parmesan gut vermischen, abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen.
5. Teigblätter mit Eiweiß bestreichen, etwas von der Füllung in die Mitte setzen und die Teigblätter einschlagen.
6. Tascherln in heißem Öl goldbraun herausbacken.
7. Die Suppe in Tassen anrichten, mit Kürbiskernöl garnieren und mit den Kürbispesto-Tascherln servieren.