Leckere Kürbiscremesuppe

Bei der leckeren Kürbiscremesuppe sind sowohl Anblick als auch Geschmack vom Feinsten. Bei diesem Rezept wird die Suppe zusätzlich mit Apfel verfeinert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

420 g	Kürbisse
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Apfel
2 EL	Pflanzencreme
0.5 TL	Ingwer (gemahlen)
2 Würfel	Hühnersuppe
250 ml	Schlagobers
	Maiskeimöl (Zum Frittieren)
250 ml	Schlagobers (Zum Verfeinern)
2 EL	Kürbiskernöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Dieses Rezept für eine **leckere Kürbiscremesuppe** kommt aus der schlanken Küche und ist besonders geeigent für Leute die sich gesund ernähren wollen. Zu Anfang den Kürbis schälen. 5 bis 6 Zentimeter schmale Streifen trennen – circa 50 Gramm vom Kürbis. Den restlichen Teil in mundgerechte Stücke zerteilen und in einen Topf geben, der mit heißer Pflanzencreme bedeckt ist.

2. Zwiebeln und Äpfel ebenso abziehen, schälen und fein zerschneiden. Diese gehen zum Kürbis in den Topf. Zimt und Ingwer ebenfalls in den Topf geben und mit Hühnersuppe und Schlagsahne aufgießen. Die Suppe ungefähr 20 Minuten kochen lassen (bis der Kürbis weich

ist). Mit einem Pürierstab mixen. Mit Limettensaft, Pfeffer wie auch Salz würzen.

3. Maiskeimöl in einer Pfanne erhitzen und die Kürbisstreifen darin frittieren. Vor dem weiteren Gebrauch die Kürbisstreifen noch abtropfen lassen. Die Suppe vor dem Anrichten noch mit einem Tupfer Schlagsahne in der Mitte verfeinern und mit Kürbiskernöl beträufeln.

Tipp

Die Kürbiscremesuppe als Vorspeise zu einem mehrgängigen Menü reichen.