Serviervorschlag · Bild KI-generiert

Kürbissuppe

mit Kartoffeln, Speck und Petersilienrahm

Bio Kochbox KW 48



Kürbissuppe
mit Kartoffeln, Speck und Petersilienrahm



MENGENHINWEIS:

· Für 1 Portion die Mengen halbieren
· Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

500 g Hokkaidokürbis
350 g Kartoffeln
1 Zwiebel
40 g italienischer Speck
700 ml Gemüsebrühe
100 g Schlagsahne
1/2 Bund Petersilie

Eigener Vorrat:

Salz, Pfeffer
1 EL Olivenöl
1 Prise Muskat

Zubereitung:

Der Kürbis wird gewaschen, entkernt und in Würfel geschnitten, die Kartoffeln werden geschält, gewaschen und ebenfalls gewürfelt, die Zwiebel wird geschält und fein gehackt, die Petersilie wird gewaschen, trocken geschüttelt und fein geschnitten. Der Speck wird in feine Streifen geschnitten und in einem Topf ohne zusätzliches Fett langsam ausgelassen, bis er knusprig ist, dann wird er herausgenommen und beiseitegestellt. Im Speckfett werden die Zwiebelwürfel mit etwas Olivenöl glasig gedünstet, danach werden Kürbis und Kartoffeln zugegeben und kurz mitgeröstet. Die Gemüsebrühe wird angegossen und alles wird weich gekocht. Anschließend wird die Suppe mit dem Pürierstab fein püriert und mit dem größten Teil der Schlagsahne glatt gerührt. Ein kleiner Rest Sahne wird mit der Petersilie verrührt. Die Suppe wird nochmals erwärmt, mit Muskat, Salz und Pfeffer abgeschmeckt und mit knusprigem Speck sowie Petersilienrahm serviert.

Serviervorschlag · Bild KI-generiert

BIO DEINE KOCHBOX