

Kürbissuppe mit Knäckebrotcroutons von Wolfgang Link



Zutaten für 4 Personen

- 150 g DR. KARG Feinschmecker Knäckebrot
- 1 kg Speisekürbis
- 250g Frischkäse
- ¼ l Gemüsebrühe
- ¼ l Wasser
- 1 Becher Sahne
- 1 Zwiebel
- 2 Schalotten
- 1 Schale Kresse
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- ½ TL gehackter Ingwer
- 4 TL Kürbiskernöl
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Den Kürbis halbieren, entkernen und von der Schale befreien. Das Kürbisfleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

Zwiebel schälen, halbieren und in Scheiben schneiden

In einem Topf das Olivenöl erhitzen und das Kürbisfleisch, den Frischkäse, die Gemüsebrühe, Sahne, die Zwiebel und Ingwer darin vermengen.

Den Topf mit dem Wasser auffüllen und ca. 20 Minuten lang köcheln lassen.

Während der Kochzeit das Knäckebrot in kleine, ca. 1cm große, Stücke zerkleinern.

Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Butter die Zwiebeln anrösten, die Knäckebrotcroutons dazugeben und untermischen.

Nach ca. 2 Minuten Röstzeit die Crouton-Mischung herausnehmen und in eine Schüssel geben.

Zur Abrundung die Kresse dazugeben und als Suppeneinlage bereitstellen.

Nach ende der Garzeit die Kürbissuppe mit einem Pürierstab gut mixen und mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen.



Serviertipp:

Die Suppe kann auch sehr dekorativ in einem ausgehöhlten Kürbis serviert werden.

Wenn die Suppe in einem Teller serviert wird, die Croutons darüber streuen und die Suppe mit dem Kürbiskernöl garnieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Wir wünschen gutes Gelingen und einen guten Appetit!