

Krewelshof

Natur Genuss Lebenslust
HOFMARKT | CAFÉ BISTRO | FEIERN

krewelshof.de

R E Z E P T I D E E

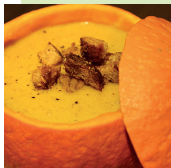
Kürbis- suppe

Halloweenkürbis

*Die berühmte sämige, in der Kürbisschale
servierte Kürbissuppe*

Zutaten für 4 Personen

- 1 Kürbis 4-5 kg
- 6-7 Tassen Croutons
- 1 Tasse geriebener Gruyèrekäse
- Salz + Pfeffer nach Geschmack
- Knoblauch nach Wunsch
- 1 Liter Sahne
- 2 Liter Wasser



Vom oberen Teil des Kürbisses um den Stiel herum einen Deckel ausschneiden. Kerne und Fasern entfernen. Achten Sie darauf, dass alles Fruchtfleisch erhalten bleibt. Abwechselnd die Croutons und den Käse schichtweise in den Kürbis geben. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen, die Sahne und das Wasser darübergießen und mit dem Deckel gut verschließen.

Den Kürbis 2 Stunden lang bei 180°C im Ofen backen. Bevor Sie den Kürbis servieren, entfernen Sie den Deckel und rühren den Inhalt vorsichtig mit einem Löffel um, so dass sich das weichgarte Kürbisfleisch, das sich jetzt von der Schale lösen läßt, mit den anderen Zutaten zu einer schmackhaften dickflüssigen Suppe verbindet.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.