

Krewelshof

Natur Genuss Lebenslust
HOFMARKT | CAFÉ BISTRO | FEIERN

krewelshof.de

R E Z E P T I D E E

Kürbis- suppe

à la Paul Bocusé

Zutaten

für 4 Personen

- 1 kleiner Kürbis (z.B. Muskat- oder Hokkaido)
- 500 ml Gemüsebrühe
- 100 g Sahne
- 100 g Schmelzkäse
- ca. 1 cm Ingwer, fein gerieben
- Salz, Pfeffer und Zucker

Das Obere eines Muskat- oder Hokkaido-Kürbis abschneiden, die Kerne auslöfeln und mit Gemüsebrühe füllen, mit Sahne, Schmelzkäse, Salz, Pfeffer und Ingwer abrunden.

Den Deckel wieder aufsetzen und bei 180 Grad für ca. eine Stunde in den Backofen schieben. Nach dem Garen das Fleisch vorsichtig vom Rand schälen und mit dem restlichen Inhalt pürieren.

