



KÜRBISSUPPE



45 MIN



4 Portionen

145 kcal /
Portion

Vegetarisch



Glutenfrei

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden.
2. Den Kürbis halbieren und mit einem Löffel das Kerngehäuse auskratzen. Das Kürbisfleisch in grobe Würfel schneiden.
3. Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln und den Kürbis darin anschwitzen.
4. Mit Fond und Sahne auffüllen und für 25 Minuten kochen lassen, bis der Kürbis und die Zwiebeln weichgegart sind.
5. **MultiTextur** und die restlichen Zutaten zugeben und alles mit einem Pürierstab fein mixen.

Unser Tipp:

Vor dem Servieren mit Kürbiskernöl und frischer Petersilie verfeinern.

Zutaten

- 1 kleine Zwiebel
- 250 g Hokkaido-Kürbis
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 500 ml Gemüsefond, glutenfrei
- 100 ml Sahne, 30 % Fett
- 10 g **MultiTextur**
- 2 TL Salz
- 1 Prise Muskat
- 1 Prise Pfeffer