

Kochen mit Klaus

Kürbis-Kartoffel-Suppe mit Salami

Zutaten: (Für 6-8 Personen)

- 2 kg Hokkaido-Kürbis, 2 Karotten, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Pfeffer,
- Salz, 500 g Kartoffeln, 250 g Paprikasalami, Öl, 1,6 l Gemüsebrühe,
- 200 ml Sahne, 2 EL TK-Petersilie, 30 g Kürbiskerne, Kürbiskernöl

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Kürbis waschen u. halbieren. Die Kerne u. das faserige Innere mit einem großen Löffel oder Eiskugelportionierer entfernen. Kürbisfruchtfleisch würfeln. Kartoffeln u. Möhren grob würfeln. Zwiebel u. Knobis fein würfeln. Salami klein würfeln.



2. Öl in einem großen Topf erhitzen. Kürbis, Kartoffeln u. Möhren anbraten, Zwiebeln u. Knobis mitbraten u. mit Brühe ablöschen. Zugedeckt ca. 30 Min. köcheln lassen. Alles glatt pürieren. Sahne zugeben, aufkochen, mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



3. Salami unterheben u. 15 Min. erwärmen. Petersilie einrühren. Kürbiskerne ohne Fett rösten, auf der Suppe mit Kürbiskernöl garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu frisches Ciabatta reichen.

