Kochen mit Klausi

Kürbis-Zucchinisuppe mit Jakobsmuscheln

Zutaten: (Für 6-8 Personen)

- 1,5 kg Hokkaido- Kürbis, 600 g Zucchini, 400 g Kartoffeln, 3 Zwiebeln
- 5 Knobizehen, 300 g TK-Jakobsmuscheln, 50 g Butter, 200 ml Milch,
- 2 TL Currypulver, 1 l Gemüsebrühe, 250 ml Cremefine z. Kochen,
- 250 ml Weißwein, Salz, Pfeffer, Muskat, Kürbiskernöl, Kürbiskerne

Zubereitung:

1. Muscheln auftauen lassen, quer halbierten u. in Öl kurz stark anbraten. Kürbis u. Zucchini waschen, in Scheiben schneiden, entkernen u. würfeln. Kartoffeln schälen u. würfeln. Zwiebeln u. Knoblauch abziehen, fein würfeln. Kürbiskerne ohne Fett in einer Pfanne rösten.

2. Butter erhitzen, Zwiebeln u. Knoblauch darin andünsten. Kartoffeln 10 Min. mitbraten. Dann Kürbis u. Zucchini zugeben, ebenfalls unter Rühren 10 Min. braten. Mit Brühe ablöschen, aufkochen u. 30 Min. köcheln lassen. Mit einem Mixstab fein pürieren. Nochmals aufkochen u. mit Cremefine, Wein u. Milch verlängern. Suppe mit Salz, Pfeffer, Curry, Muskat u. Kürbiskernöl abschmecken. Muscheln zugeben u. erwärmen.

3. Suppe in tiefe Teller füllen u. mit Kürbiskernöl beträufeln. Mit Kürbiskernen bestreut servieren.

Tipp des Chaoten: Eine sehr leckere Kürbissuppen-Variante!

Erstellt von Klausi am 27.09.2011