

Kochen mit Klaus

Kürbiscreme-Suppe mit Partygarnelen

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 1 kg Hokkaido-Kürbis, 500 g Kartoffeln, 3 Knobizehen, 1 Zwiebel,
- Pfeffer, Salz, Öl, 600 ml Gemüsebrühe, 250 ml Cremefine, Majoran
- Petersilie, 200 g Party-Garnelen, 2 EL Kürbiskerne, Kürbiskernöl

Zubereitung:

1. Gemüse waschen u. vorbereiten. Kürbis halbieren, Kerne entfernen, Rest in 2-3 cm Würfel schneiden (Hokkaido wird mit Schale verwendet). Kartoffeln mittel würfeln. Zwiebel, Knobi fein würfeln. Garnelen waschen u. gut abtropfen lassen.



2. Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln u. Knobi darin andünsten. Kürbis u. Kartoffeln zugeben, 10 Min. mitbraten u. mit Brühe ablöschen. Zugedeckt ca. 30 Min. köcheln lassen. Alles pürieren.



3. Cremefine zugießen, aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer u. Petersilie abschmecken. Garnelen unterheben u. erwärmen. Kürbiskerne ohne Fett rösten, auf der Suppe mit Kürbiskernöl garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Steinofen-Baguette reichen.



Erstellt von Klaus am 29.10.2020