

Kürbiscremesuppe mit Croutons

339

Typ: Suppe

Quelle: Rezeptsammlung Uni KL 1814

Bemerkungen:

Zutaten: 500 g Kürbisfleisch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Fleischtomate
30 g Butter
2 Zweige Thymian
1/2 l Gemüsebrühe
100 g süße Sahne
Salz
Pfeffer

Croutons
2 sl Vollkorntoastbrot
20 g Butter
20 g geschälte Kürbiskerne

Rezept: Kürbisfleisch in Würfel schneiden, Zwiebel und Knoblauchzehe hacken, Tomate überbrühen, abziehen und in Würfel schneiden. Butter erhitzen, Zwiebel-, Knoblauch- und Kürbiswürfel darin andünsten. Tomatenwürfel dazugeben und andünsten. Thymian hinzufügen.
Brühe angießen, ankochen und 25 bis 30 Minuten fortkochen.

Suppe pürieren und durch ein Sieb streichen, aufkochen. Sahne hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Croutons Toastbrot in kleine Würfel schneiden. Butter erhitzen, Brotwürfel darin goldbraun rösten. Kürbiskerne ohne Fett hellbraun rösten. Croutons und Kürbiskerne auf die Suppe geben.