

Tasos' Kürbissuppe mit Honig

Zutaten

1 kg Kürbis Muskat rund rotfleischig
1 grosse Zwiebel
20 gr Butter
1 Knoblauch geschält
1 Messerspitze Paprika Rubino delikatess
1 Messerspitze Thymian
1 Teelöffel Honig
1 Teelöffel Curry
0.5 Liter Gemüsebouillon
Salz und Pfeffer
Crème Fraîche

Vorbereitung

Kürbis in Würfel schneiden und im Ofen ca. 15 Minuten bei 180 C° braten.

Zubereitung

- Zwiebeln und Knoblauch in der Butter glasig dünsten.
- Kürbisfleisch und Paprika begeben.
- Bouillon begeben, leicht salzen, ca. 30 Minuten köcheln, dann im Mixer pürieren.
- Suppe durch ein Sieb streichen und in die Pfanne zurückgeben.
- Thymian und Honig begeben, aufkochen, abschmecken.
- Suppe in heisse Teller anrichten und mit einem Tupfer Crème Fraîche garnieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!



Tasos Vlassis
Küchenchef aarReha Schinznach