

# Spezialitäts dal Grischun

---



## KÜRBISSUPPE

*Eine stärkende Suppe für die kalten Herbst- und Wintertage*

### Zutaten

#### 4 Portionen

1 Lauchstängel, nur heller Teil, fein geschnitten  
1 EL Butter  
600g Kürbis, z. B. Butternut, in Würfel geschnitten  
4–5 dl Wasser  
Salz oder Bouillon, nach Bedarf  
1 dl Rahm

#### Kräutersalat:

1 Tasse gemischte Kräuter, z. B. Petersilie, Schnittlauch, Koriander, Minze, Blättchen grob gehackt  
1 kleine Karotte, geschält, geraffelt  
1 Stück Salatgurke, geschält, in kleine Würfel geschnitten  
Zitronensaft  
wenig Olivenöl

4 minipic, in Stücke geschnitten, kurz gebraten

### Zubereitung

- Lauch in Butter glasig dünsten. Kürbis beifügen, unter Rühren dünsten. Mit Wasser ablöschen und aufkochen, würzen. Bei kleiner Hitze zugedeckt 20–30 Minuten köcheln.
- Suppe mixen, nochmals aufkochen. Mit Rahm verfeinern, kurz köcheln.
- Kräutersalat: Kräuter, Karotte und Salatgurke mischen. Mit Zitronensaft und Olivenöl abschmecken.
- Geniessen: Kürbissuppe anrichten, mit minipic und Kräutersalat servieren.

Leckere Rezeptideen und kreative Videos zum Nachkochen auf [www.minipic.ch](http://www.minipic.ch)