

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