

Kürbis-Apfelcremesuppe mit Parmesan-Salbeischaum



Stufe 1



Zubereitungszeit: 40 Min.



Zutaten für 4 Portionen

Zutaten:

2 EL Olivenöl
2 Stck. Schalotte(n)
600 g Kürbis
200 g Äpfel
900 ml Gemüsebouillon
100 ml Sahne
zum Abschmecken Salz & Pfeffer
1 Sp Zitronensaft

weitere Zutaten:

50 ml Creme fraîche
1 EL Parmesan (gerieben)
2 Stck. Salbeiblätter
Salz & Pfeffer



Kochmesser
KochForm, 21 cm



Lurch Smart Tool
Schöpfkelle



ASA asymmetrische
Schale Vongole in
weiß



Jordan Bio-Oliveöl
nativ extra, 500 ml



PEUGEOT Tahiti aus
Buche weiß/schwarz
im Set 15 cm



triangle Entkerner
Spirit



GRAEF Stabmixer
HB 501 in weiß



Kuhn Rikon Hotpan
Servierkochtopf in rot,
5 L

1

Das Olivenöl auf mittlerer Heizstufe in einem Kuhn Rikon HOTPAN Topf erwärmen.

2

Die Schalotten schälen und fein hacken. Dann die Schalotten für 2 Minuten glasig im Olivenöl andünsten.

3

Den Kürbis (Butternut oder Muskatkürbis) waschen, zerteilen und entkernen und anschließend in kleine Stücke schneiden. Die Äpfel (saure Sorte) ebenfalls schälen, entkernen und kleinschneiden.

4

Anschließend Kürbis und Apfelwürfelchen dem Topf begeben und kurz andünsten. Dann die Bouillon dazugeben.

5

Den Deckel auf den Topf geben und weichkochen. Nach Ende der Kochzeit die Suppe mit dem Stabmixer pürieren.

6

Den Topf zurück auf das Kochfeld stellen. Suppe nochmals aufkochen, mit flüssiger Sahne verfeinern und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

7

Für den Parmesan-Salbeischaum die Salbeiblätter fein hacken und mit dem geriebenen Parmesan sowie 50 ml Crème Fraîche vermengen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Dann mit dem Stabmixer ebenfalls

aufschäumen und über die Suppe geben. Bei Bedarf mehr Sahne unterheben.

Mit gerösteten Kürbiskernen und wenig Kürbiskernöl ausgarnieren. Mit Nussbrot genießen.