

Kürbissuppe

für 1 Person

Vorbereitungszeit

10 Minuten

Kochzeit

10 Minuten aktiv, 20 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. 2.-

Nährwert pro Rezept

435 Kcal, 33 g Fett, 18 g KH

Zutaten

10 g Butter

2 g Zucker

20 g Zwiebeln, würfeln

1

Zucker caramelisieren
Zwiebeln andünsten

2 g Bali Curry (RL Gewürz)

1.5 dl Gemüsebouillon (RL Gewürz)

2

bestäuben und mit Bouillon ablöschen

150 g Kürbis, würfeln

Tonamat (RL Gewürz)

3

zugeben, weich kochen und pürieren
nach Belieben würzen

5 cl Schlagrahm

4

zum Verfeinern

Einlage

1 cl Kürbiskernöl

1/2 Tranche Tostbrot, würfeln

5

anbraten und zugeben