Rezept

Hokkaido-Roquefort-Suppe

Ein Rezept von Hokkaido-Roquefort-Suppe, am 13.06.2025

Zutaten

700 g	Hokkaido-Kürbis
2 EL	Olivenöl
100 g	Roquefort
	Pfeffer
1	Zwiebel
½ Bund	Schnittlauch
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal, 13 g F, 8 g EW, 23 g KH

Zubereitung

1. Kürbis waschen, von Kernen und Fasern befreien, mit Schale in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Zwiebel schälen und klein hacken.

2. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Die Kürbiswürfel zugeben und 2-3 Min. mitbraten, dabei umrühren. Das Gemüse mit etwa 750 ml Wasser knapp bedecken und alles aufkochen lassen. Etwa 20 Min. bei kleiner Hitze zugedeckt sanft köcheln lassen, bis der Kürbis gar ist.

3. Inzwischen den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Den Roquefort grob zerbröckeln. Die Kürbissuppe pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf vier Schalen oder Suppenteller verteilen und die Roquefort-Stückchen jeweils in die Mitte geben. Die Hokkaido-Roquefort-Suppe mit Schnittlauch bestreuen und servieren.