

Rezept

# Kürbissuppe mit Petersilienpesto

Ein Rezept von Kürbissuppe mit Petersilienpesto, am 24.09.2023

## Zutaten

<b>1</b> Zwiebel	<b>300 g</b> Hokkaidokürbis (geputzt gewogen)
<b>1 EL</b> Butter	<b>100 ml</b> trockener Weißwein
<b>500 ml</b> Gemüsebrühe (Instant)	<b>1 Bund</b> glatte Petersilie
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>100 ml</b> Olivenöl
<b>3 EL</b> frisch geriebener Parmesan	Salz
1-2 TL Zitronensaft	<b>100 g</b> Crème fraîche
<b>1 TL</b> Zucker	<b>1 Prise</b> frisch geriebene Muskatnuss
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 870 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Kürbis waschen, entkernen und in Stücke schneiden. Die Zwiebel in der Butter glasig braten. Die Kürbisstücke dazugeben und unter gelegentlichem Rühren 1-2 Min. mitbraten. Mit dem Wein und der Brühe ablöschen. Alles einmal aufkochen und offen 10-15 Min. leise kochen lassen.
2. Inzwischen für das Pesto die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Den Knoblauch schälen, grob würfeln und mit der Petersilie und dem Öl mit dem Pürierstab oder im Mixer pürieren. Den Parmesan einrühren und alles mit Salz und Zitronensaft würzen.
3. Die Suppe fein pürieren, die Crème fraîche unterrühren und mit Zucker, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Suppe auf zwei Teller verteilen. Etwas Petersilienpesto darauf geben und mit einem Löffel kreisförmig verteilen, so dass ein dekoratives Muster entsteht.