Rezept

Kürbissuppe mit Petersilienschaum

Ein Rezept von Kürbissuppe mit Petersilienschaum, am 01.06.2025

Zutaten

1	kleine Zwiebel
200 g	Kartoffeln
500 ml	Gemüsebrühe
1/4 TL	körnige Gemüsebrühe (Instant)
	Salz
	rosa Pfefferkörner, grob geschrotet
400 g	Muskat-Kürbis (Rohgewicht)
1 EL	Rapsöl
1/4 Bund	Blattpetersilie
50 ml	Milch (1,5 % Fett)
	Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Den Kürbis in Spalten schneiden, schälen, entkernen und würfeln. Die Kartoffeln schälen und ebenfalls würfeln.

2. Die Zwiebel in heißem Öl in einem großen Topf dünsten. Den Kürbis, die Kartoffeln und die Brühe zufügen und im geschlossenen Topf etwa 20 Min. garen.

3. Inzwischen die Blattpetersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und mit der Brühe in der kalten Milch pürieren. Durch ein Sieb geben, kurz erhitzen, aber nicht kochen lassen und wie eine Cappuccino-Milch aufschäumen. Den Petersilienrückstand aus dem Sieb zur Suppe geben.

4. Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe mit dem Petersilienschaum servieren. Darauf den rosa Pfeffer streuen.