Rezept

Rieslingsuppe

Ein Rezept von Rieslingsuppe, am 29.04.2024

Zutaten

750 g	Kürbis (geputzt gewogen)
100 g	Schmand
	Salz
	gekörnte Gemüsebrühe (Instant)
100 g	Sahne
100 ml	Riesling (ersatzweise anderer trockener Weißwein)
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Den Kürbis schälen, entkernen und würfeln. In einen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken. Aufkochen lassen und in ca. 20 Min. weich kochen, dann im Topf fein pürieren.

---

2. Sahne, Schmand und Wein unterrühren und mit Salz, Pfeffer und gekörnter Brühe würzen. Nach Belieben mit einer Sahnehaube und etwas gehackter Petersilie bestreut servieren.