

PELZMANN KÜRBISCREME SUPPE

700 g Kürbis
1 Zwiebel
2 EL Butter
1 TL Paprika gemahlen
750 ml Gemüsesuppe
125 ml Orangensaft
1/8 l Schlagobers
Salz, Pfeffer
Kümmel gemahlen
1 rote Paprika
2 EL Pelzmann Kürbiskernöl



Kürbis würfelig schneiden. Zwiebel fein hacken und in Butter gemeinsam mit den Kürbiswürfeln anschwitzen, gemahlene Paprika dazugeben und mit Suppe und Orangensaft aufgießen.

Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Auf kleiner Flamme 15 Minuten weich kochen. Schlagobers untermengen, die Suppe fein pürieren und abschmecken.

Nun die Suppe in Tassen anrichten, feine Paprikastreifen darüberstreuen und mit Pelzmann Kürbiskernöl verfeinern.

/ MIT FEINEN HÜHNERBRUSTSTREIFEN :

Geben Sie nach 10 Minuten 2 in feine Streifen geschnittene Hühnerbrustfilets in die Suppe und lassen Sie das Ganze etwa 5 Minuten köcheln. Mit Chilistreifen garnieren und mit Pelzmann Kürbiskernöl verfeinern.

/ MIT EXOTISCHEM TOFU:

Geben Sie nach 10 Minuten Köcheln 500 g gewürfelte Tofu in die Suppe. Die Suppe dann nur sehr langsam erhitzen, damit der Tofu möglichst nicht zerfällt. Mit Chili und mit klein geschnittenen Frühlingszwiebeln bestreuen und zum Schluss, nun bereits in Tassen angerichtet, mit Pelzmann Kürbiskernöl verfeinern.

/ MIT FRISCHEN GARTENKRÄUTERN:

Streuen Sie vor dem Servieren eine Mischung aus 10 g gehackter Minze, 10 g Koriandergrün, 3 gehackten Frühlingszwiebeln und einer entkernten, in Streifen geschnittenen Chili über die Suppe. In Tassen anrichten.