

Kürbissuppe mit karamellisierten Kürbiswürfeln

Eine cremige Suppe aus Petersilienwurzeln und Kürbis

etwa 8 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Kürbissuppe:

160 g Petersilienwurzeln (etwa 2 Stück)
etwa 900 g Kürbis
50 g Butter oder Margarine
1 l Gemüsebrühe oder Hühnerbrühe
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
gemahlener Ingwer

Karamellierte Kürbiswürfel:

Blattpetersilie oder Kresse
1 EL Zucker

1 Kürbissuppe:

Petersilienwurzeln schälen und in Würfel oder Streifen schneiden. Kürbis in Spalten schneiden, Kerne entfernen und schälen. Zum Karamellisieren 100 g Kürbisfruchtfleisch beiseitelegen, restliches Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Butter oder Margarine in einem Topf zerlassen, Petersilienwurzeln und Kürbis zufügen und darin andünsten. Brühe zugießen, alles etwa 10 Min. mit Deckel kochen, dann pürieren. Zuletzt Crème fraîche unterrühren und die Suppe mit Salz, Pfeffer und Ingwer abschmecken.

2 Karamellierte Kürbiswürfel:

Übriges Kürbisfruchtfleisch klein würfeln. Kresse oder Petersilie abspülen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren auflösen, Kürbiswürfel zugeben und mit dem Zucker leicht karamellisieren lassen. Kürbiswürfel mit Kresse oder Petersilie in Suppentassen verteilen und mit der Suppe auffüllen.