

Kürbissuppe mit Brotcroutons

Rezept für 8 Personen

Zutaten:

3 kg Muskatkürbis
2 Rüebli
2 Selleriestangen
2 rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Rosmarinzweig
2 Liter Gemüsebouillon
Olivenöl
Salz
Pfeffer
Ciabatta
Salbei
Parmesan



Zubereitung:

Kürbissuppe:

Den Kürbis ungeschält, die Rüebli, die Zwiebeln, die Selleriestangen und den Knoblauch in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln und Selleriestangen in Olivenöl leicht andünsten, die Rüebli und den Knoblauch dazu geben. Den Kürbis, die Bouillon und den Rosmarin dazugeben, würzen und gut weichkochen. Mit einem Stabmixer alles cremig mixen und eventuell nachwürzen

Brotcroutons:

Die Salbeiblätter in Olivenöl ca. 40 Sekunden anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Im gleichen Olivenöl die Brotscheiben (Croutons) kurz auf beiden Seiten eintauchen. Anschliessend auf beiden Seiten mit Parmesan bestreuen und den Käse etwas andrücken. Die Brotscheiben (Croutons) in einer heissen Pfanne **ohne Öl** auf beiden Seiten goldgelb anbraten.

Die Croutons in die Suppe geben.