

Rezepte

Kürbissuppe mit Basilikumschaum

Zutaten für 6 Personen: 1 mittelgroße Zwiebel • 500 g geputzter Kürbis • 50 g Butter • 2 Tomaten • 1 l Hühnerbrühe • Salz, frisch gemahlener Pfeffer • 2 dl Sahne (40% Fett) • 10 Blätter Basilikum

Zubereitung

- 1 Die Zwiebel in grobe Stücke und den Kürbis in Würfel schneiden.
- 2 Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen und die Zwiebeln kurz anschwitzen.
- 3 Dann die Kürbiswürfel hinzufügen, den Deckel aufsetzen und etwa fünf Minuten dünsten lassen.
- 4 Die gehäuteten entkernten und klein geschnittenen Tomaten untermischen und mit Hühnerbrühe aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 Die Suppe ungefähr zwanzig Minuten kochen lassen.
- 6 Mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Spitzsieb passieren. Nach Geschmack noch mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Serviertvorschlag:

Die Sahne schlagen bis sie dickflüssig ist und fein gehackte Basilikumblätter untermischen.

Die Suppe in kleinen Schalen servieren und mit je einem Löffel Basilikumschaum garnieren.

