

Zutaten

- 1 kg Birnenkürbis
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 kleine Karotte
- 1 Lorbeerblatt
- 1,0 l Gemüsebrühe
- Trüffelöl
- 40 g Parmesan
- Ein kleiner Zweig Thymian

Suppen, Vorspeise

Süppchen vom Birnenkürbis mit Trüffelöl und gehobeltem Parmesan

Kürbis fein nuanciert auf italienische Art. Werten Sie ein einfaches Gericht zur Delikatesse auf.

So wird’s gemacht:

1. Kürbis, Karotte und Zwiebeln schälen und in kleine Stücke schneiden.
2. Zwiebeln in Olivenöl glasig schwitzen, dann Karotten und Kürbis hinzugeben.
3. Sämtliches Gemüse angehen lassen und dann mit der Gemüsebrühe aufgießen.
4. Lorbeerblatt hinzugeben. Suppe leicht köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist.
5. Lorbeerblatt entfernen und die Suppe mit dem Pürierstab mixen, bis eine sämige Suppe ohne Klumpen entsteht.
6. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
7. Suppe in vorgewärmte Teller geben und Trüffelöl darüber träufeln.
8. Parmesanstück mit dem Sparschäler schälen und die Späne zusammen mit dem Thymian über der Suppe verteilen.