

Kürbis-Suppe mit Birne



Zutaten (4 Personen):

Suppe:

1 Kürbis (Butternut)
2 cm Ingwer
2 EL Rapsöl
4 TL Gemüsebrühe
2 TL Weissweinessig
1 Birne
Salz
Pfeffer

Topping:

4 Scheiben Bacon
60 g Kürbiskerne
1 Birne
4 TL Kürbiskernöl

Zubereitung:

Für die Suppe Kürbis vierteln, entkernen schälen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln sowie Ingwer schälen und fein würfeln. Die Birnen waschen, vierteln vom Kerngehäuse befreien und in mittelgroße Würfel schneiden.

Öl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel- sowie Ingwerwürfel zugeben und darin 5 Minuten dünsten. Kürbis- und die Hälfte der Birnenwürfel ebenfalls hineingeben und 5 Minuten mitdünsten. Alles mit Salz sowie Pfeffer würzen und mit 1,2 Liter Wasser ablöschen. Die Gemüsebrühe einrühren und alles zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen.

Unterdessen Kürbiskerne ohne Fett in einer Pfanne rösten, herausnehmen und zur Seite stellen.

Dann den Bacon in die Pfanne geben, knusprig auslassen. Die restlichen Birnenwürfel in das Bratfett geben und 2 Minuten dünsten.

Ein Rezept von www.SCHMAUSE-blog.de

Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz, Essig sowie Pfeffer abschmecken. Bacon in Stücke schneiden und mit den gedünsteten Birnenwürfeln sowie Kürbiskernen mischen.

Die Suppe auf Schalen verteilen, mit der Kürbiskern-Birnen-Bacon-Mischung bestreuen und mit Kürbiskernöl beträufelt servieren.

Nährwertangaben: 368 kcal p.P, 28 g KH p.P.