

Kürbissuppe mit Backerbsen

Köstliches Kürbissuppen Rezept

Wenn es draußen kälter und grauer wird, kommt drinnen Farbe auf den Teller. Die leuchtend gelbe Kürbissuppe getoppt mit LAND-LEBEN Backerbsen verwöhnt alle Sinne. Kürbiszeit ist Herbstzeit und wann immer man Lust darauf hat. Heiß, cremig und würzig – so haben wir sie am Liebsten.

Zutaten

Für 4 Personen

- 1 Kürbis (Hokkaido oder Butternuss)
- 1 Zwiebel
- 1 kleines Stück Ingwer
- 150 ml Schlagobers
- 800 ml Gemüsesuppe
- 100 ml Orangensaft
- 100 ml Ginger Ale

- 4 EL LAND-LEBEN Backerbsen
- 1 TL Olivenöl
- S1 Prise Salz, Pfeffer und Weißweinessig

Zubereitung

In etwa 45 min

Kürbis, Zwiebel und Ingwer schälen und in kleine Stücke schneiden.
In einem Topf mit etwas Olivenöl unter stetigem Schwenken in der Pfanne scharf anbraten und mit Orangensaft und Ginger Ale ablöschen. Die Flüssigkeit bis zur Hälfte einreduzieren lassen.

Danach mit der Gemüsesuppe wiederauffüllen und so lange kochen, bis die Kürbisstücke weich sind.

Das Schlagobers dazu geben und weitere 5 Minuten köcheln lassen.
Mit einem Stabmixer gut pürieren und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

Die Kürbissuppe in einem Suppenteller anrichten und mit Backerbsen garnieren.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH