

# Italienische Rezepte

## Crema di zucca con amaretti

Anzahl: 6 Portion(en)s

Gattung: Amaretti, Creme, Italien, Kürbis, Suppe

---

500 g	Kürbisfleisch; gewürfelt		Salz
1	mittelgr. Zwiebel; fein gehackt	3/4 Teel.	Zucker
20 g	Butter	100 g	Amaretti
1	Liter		Milch

---

Crema di zucca con amaretti (Kürbissuppe mit Amaretti) (500 g Kürbisfleisch entsprechen ca. 750 g Kürbis, roh) Die Zwiebel in der Butter andünsten.

Den Kürbis beifügen und kurz mitdünsten. mit der Milch ablöschen. Mit Salz und Zucker würzen.

Die Hälfte der Amaretti zur Suppe geben und alles ca. 1/2 Stunde leise kochen lassen.

Die Suppe im Mixer fein pürieren. In die Pfanne zurückgeben.

Vor dem Servieren die Suppe nochmals aufkochen und abschmecken. Die restlichen Amaretti zerbröckeln und über die angerichtete Suppe geben.