

Italienische Rezepte

Italienische Kürbiscremesuppe

Anzahl: 4 -6 Portionen

Gattung: Suppe, Kürbis, Italien

800 g	Kürbisfleisch	3/4 Liter	Brühe
1	Zwiebel	3	Basilikumzweige
3	Knoblauchzehen		je 1 Rosmarin- und
2	Essl. (-3) Olivenöl		- Thymianzweig
	Salz		Balsamicösig
	Pfeffer		
Als Garnitur:			
4	Scheib. Baguette		Salbeiblätter
3	Essl. Olivenöl		frischer Parmesan
2	Knoblauchzehen		

Wir haben für alle unsere drei Suppen und auch für die anderen Rezepte den festfleischigen Muskatkürbis genommen, gut passt auch der dünnchalige Hokaidokürbis. Allerdings lässt sich die Suppe auch prima mit dem steirischen Ölkürbis oder unserem ganz normalen Gärtnerkürbis zubereiten.

Das Kürbisfleisch würfeln, mit der gehackten Zwiebel und dem klein gewürfelten Knoblauch im heißen Olivenöl andünsten. Salzen und pfeffern, mit Brühe bedecken. Die Kräuterzweige zufügen - vom Basilikum allerdings zuvor die Blätter abzupfen und beiseite legen. Einen Schuss Balsamicoessig zufügen. Die Suppe eine halbe Stunde köcheln, bis der Kürbis sich fast völlig aufgelöst hat. Die Kräuterstiele herausfischen, die Suppe glatt mixen und noch einmal abschmecken.

Zum Servieren Knoblauchcroutons rösten: Dafür die Baguettescheiben zentimeterklein würfeln und im heißen Öl langsam goldbraun werden lassen. Erst zum Schluss den Knoblauch durch die Presse drücken - weil er sonst verbrennt und bitter schmeckt - und die grob geschnittenen Salbeiblätter hinzugeben.

Den Parmesan in kleine Bröckchen krümeln und zusammen mit den Croutons über die Suppe streuen. Zum Schluss dekorative Kleckse von Balsamico auf der Oberfläche verteilen.