

KÜRBISSUPPE

• *à la Cappu Mum* •

1 Kürbis

1 kleines Stück Zwiebel

Ingwer

1/2 Becher Sahne

1 Liter Wasser

1/2 Mozzarella

Pinienkerne

Öl, Pfeffer, Salz

-
- 1. Kürbis in Spalten schneiden, entkernen, schälen und in Stücke schneiden. 2. Öl in großem Topf erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Kürbis und Ingwer hinzugeben und andünsten. 3. Topf mit 500 ml Wasser auffüllen, aufkochen und bei niedriger Stufe vor sich hinköcheln lassen (bis der Kürbis pürierbar ist). 4. Alles mit einem Pürierstab cremig pürieren. 5. Sahne, Salz und Pfeffer hinzufügen. 6. 1/2 l Wasser im Wasserkocher aufkochen lassen und langsam zur kochenden Suppe hinzugeben, bis die Suppe cremig zart ist. Achtung: Darf nicht zu flüssig werden. 7. Nachwürzen. 8. Topping: Mozzarella in kleine Stücke schneiden und Pinienkerne in kleiner Pfanne mit etwas Öl anbraten. 9. Fertige Suppe in Teller geben, Topping oben drauf geben und mit Pinienkernen bestreuen.