



WIE MACHT MAN

# KÜRBISSUPPE MIT SCHUSS

## Zutaten für 4 Personen

- 800 g Kürbis, gerüstet
- 1 Zwiebel
- 2 EL Rapsöl
- 9 dl Gemüsebouillon
- 1 dl Rahm
- 3 EL Birnendicksaft
- 1 TL **TABASCO® Pepper Sauce**
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Butter
- 1/2 Bund Salbei

## Zubereitung

Kürbis schälen. Kürbis und Zwiebel in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden. Beides im Öl ca. 5 Minuten andünsten. Mit Bouillon ablöschen und zugedeckt ca. 30 Minuten weich kochen. Rahm und Birnendicksaft dazugeben. Alles mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und TABASCO abschmecken.

In einer beschichteten Bratpfanne Butter erhitzen. Salbeiblätter dazugeben und bei mittlerer Hitze knusprig braten. Suppe mit Salbei anrichten.

**Zubereitung ca. 40 Min.**