

Kürbis-Birnen-Cremesuppe.

 45 Min.  leicht

Zubereitungszeit Aufwand

Zutaten für: 4 Personen

Zubereitung:

- 1 kleiner Hokkaidokürbis, ca. 800 g
- 2 mittlere Kartoffeln
- 1 (rote) Zwiebel
- 3 EL PENNY Sonnenblumenöl
- 900 ml Gemüsebrühe
- 200 g PENNY Crème fraîche
- etwas Salz, Pfeffer und PENNY Currypulver
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 PENNY Baguettebrötchen
- 2 Birnen
- 20 g PENNY Butter
- 1 EL PENNY Zucker

- 1 Den Hokkaidokürbis waschen, vierteln und entkernen. Kartoffeln schälen und waschen. Kürbis und Kartoffeln in Stücke schneiden. Zwiebel schälen und würfeln.
- 2 Alles im Topf mit 2 EL Öl bei mittlerer Hitze anbraten, mit Gemüsebrühe auffüllen und ca. 20–25 Minuten köcheln lassen, anschließend pürieren. 120 g Crème fraîche unterrühren und abschmecken.
- 3 Frühlingszwiebeln waschen, trocknen und in schräge Scheiben schneiden.
- 4 Brötchen aus der Packung nehmen, würfeln und in 1 EL Öl in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze rösten.
- 5 Birnen waschen, in dünne Scheiben schneiden, Butter in eine beschichtete Pfanne geben. Zucker einstreuen, Birnenscheiben von beiden Seiten anbraten, bis der Zucker karamellisiert ist.
- 6 Heiße Suppe auf 4 Teller geben, restliche Crème fraîche auf den Suppenspiegeln verteilen, Birnenscheiben auflegen, mit Croutons und Frühlingszwiebeln bestreuen.