

Püreesuppen - z. B. Kürbissuppe mit Paprika

Zutaten für ca. 1,5 Liter/6-8 Personen:

600 g	Kürbis (ohne Schale)
1	Paprikaschote, rot
40 g	Butter
2	Schalotten
1 Tl	Tomatenmark
1 El	hellen Essig
600 ml	Fond (Geflügel-, Gemüsefond)
150 ml	Sahne
40 g	Crème fraîche
1 Knoblauchzehe, 1 El edelsüßes Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Zucker	
Einlage: 1-2 gehäutete Paprikaschote in Streifen geschnitten – Kürbiskernöl, Kürbiskerne	

Kürbis der Sorte Hokkaido kann mit der Schale verwendet werden.

Vorbereitung:

- Kürbis und Paprikaschote entsprechend vorbereiten und in Stücke schneiden.
- Schalotten und Knoblauch schälen und grob würfeln.

Zubereitung:

1. Schalotten und Knoblauch in Butter anschwitzen.
2. Kürbis- und Paprikastücke mitschwitzen, mit Paprikapulver bestäuben.
Tomatenmark und Essig einrühren.
3. Fond und 100 ml Sahne zugeben.
4. Mit Salz Pfeffer und Zucker würzen.
5. Gemüse weich garen.
6. Crème fraîche und restliche Sahne zugeben.
7. Suppe im Standmixer fein pürieren.
Abschmecken
8. Suppe portionieren und mit Paprikastreifen, Öl, Kernen garnieren.