

**FEINE  
KÜRBIS  
SUPPE**



# FEINE KÜRBIS SUPPE



© PATRIZIA GMBH

*Patrizia*

## ZUTATEN:

- 800g Hokkaido Kürbis
- 600ml Gemüsebrühe
- GEWÜRZ CUCINA D'ORO
- KNOBLAUCH MEERSALZ
- 2 EL OLIVENÖL CLASSICO
- 2EL ORANGE INGWER MARMELLATA
- 1 Zwiebel
- 4 EL Schlagsahne
- Pfeffer (aus der Mühle)

## ZUBEREITUNG:

Den Kürbis waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden.

Das **OLIVENÖL CLASSICO** in einem großen Topf erhitzen. Die Zwiebel würfeln und mit den Kürbisstücken unter rühren andünsten. Die Gemüsebrühe zugießen. Zugedeckt ca. 20 min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Alles mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Patrizias Gewürzmischung **CUCINA D'ORO** und Pfeffer abschmecken. Die Suppe in eine vorgewärmte Suppenschale geben.

Mit einem Löffel etwas flüssige Sahne darauf verteilen. Einen Klecks leicht erwärmte **ORANGEN INGWER MARMELLATA** ebenfalls auf die Suppe geben.

Bei Bedarf mit einigen Kürbiskernen bestreuen und heiß servieren.

## BUON APPETTITO!

Mehr Informationen zu unseren Produkten  
gibt es auf: [www.PATRIZIA.de](http://www.PATRIZIA.de)

