



Kürbissuppe

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	35 Min.
Portionen	4
Gerät	CombiSteamer V4000 45 ab 2021

Cremige Kürbissuppe mit geröstetem Kürbis und Curry – wärmend, aromatisch und mit feiner Schärfe. Curry-Croûtons sorgen für den knusprigen Crunch, und sind eine perfekte Möglichkeit, übrig gebliebenes Brot sinnvoll zu verwerten.

Kürbis rösten

- 800 g Kürbis (z. B. Butternuss), in ca. 3 cm großen Stücken
- 1 rote Zwiebel, in groben Stücken
- 1 roter Peperoncino, entkernt
- 2 Knoblauchzehen
- 2 TL Curry
- 1 TL Salz
- 100 g Brot, in kleinen Würfeln
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Curry

Kürbissuppe

- 800 ml Gemüsesuppe
- 200 ml Obers
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Kürbiskern- oder Olivenöl





Kürbis rösten

Garraum mit Heißluft mit Beschwaden auf 230 °C vorheizen. Kürbiswürfel, Zwiebel, Peperoncino und Knoblauch auf einem mit Backpapier belegten Kuchenblech verteilen, mit Curry und Salz würzen. Kuchenblech in den vorgeheizten Garraum schieben, ca. 25 Minuten rösten. Brot mit dem Olivenöl und Curry mischen, neben das Gemüse auf das Blech geben, ca. 10 Minuten weiterrösten.

Garraum auf 230 °C mit Heißluft mit Beschwaden (vor)heizen

Gargut einschieben

Heißluft mit Beschwaden 230 °C während 25 Min.

Zutaten begeben

Heißluft mit Beschwaden 230 °C während 10 Min.

Kürbissuppe

Gerösteten Kürbis, Zwiebeln, Peperoncino und Knoblauch in eine Pfanne geben, Suppe und Obers dazugießen und aufkochen. Suppe fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe anrichten, Croûtons darauf verteilen, Öl darüberträufeln.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am 05.08.2025

