

Kürbissuppe

Für 4 Personen

150 g QimiQ, 8 dl Gemüsebouillon,
1 EL Butter, 400 g Kürbis, Curry,
Salz und Pfeffer

Kürbis entkernen und in Würfel schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Kürbiswürfel dazugeben, kurz mitdünsten

und mit Bouillon auffüllen, würzen. Aufkochen, 15 Min. leicht köcheln lassen. Mit dem Stabmixer pürieren. QimiQ dazugeben, aufkochen und abschmecken.

Crème de courge

Pour 4 personnes

150 g de QimiQ, 8 dl de bouillon de légumes, 1 cs de beurre, 400 g de courge, curry, sel et poivre

Épépiner la courge et la couper en dés.

Chauffer le beurre dans une poêle, ajouter les dés de courge, faire brièvement revenir le tout, compléter avec le bouillon. Assaisonner. Porter à ébullition et laisser cuire à feu moyen pendant 15 minutes. Réduire en purée avec un mixer. Incorporer QimiQ, porter à ébullition et rectifier l'assaisonnement.



Kürbissuppe

Zubereitet im Mikrowellengerät

600 g gerüstete Kürbiswürfel, 1 fein gehackte Zwiebel, 2 TL Curry, 1 dl Orangensaft, 2-3 dl Gemüsebouillon, Salz, Pfeffer, Muskat, 1 1/2 dl saurer Halbrahm, 100 g geröstete Brotwürfeli.

Kürbis, Zwiebel, Curry, Orangensaft und Bouillon in eine tiefe Schüssel geben. Zugedeckt 2-3 Minuten mit voller und 8-10 Minuten mit reduzierter Leistung garen. Mit dem Stabmixer pürieren, Gewürze und Rahm einrühren, nochmals 1 Minute erhitzen. Mit Brotwürfeli bestreuen und servieren.

Suppen mit QimiQ: So leicht wie einfach!

Kürbissuppe

Für 4 Personen

Zutaten:

150 g QimiQ
1 EL Butter
400 g Kürbis
8 dl Gemüsebouillon
Salz, Pfeffer, Curry

Zubereitungszeit:
30 Minuten

Zubereitung:

Kürbis entkernen und in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Kürbiswürfel dazugeben, kurz mitdünsten und mit Bouillon auffüllen, würzen. Aufkochen, 15 Minuten leicht köcheln lassen. Mit dem Stabmixer pürieren. QimiQ dazugeben, aufkochen und abschmecken.

Tipp:

Die Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen oder Brotcroutons servieren.

Ein Menü quer durch die Jahrzehnte

(Rezepte für 4 Personen)

Kürbis-Suppe

1 kg Kürbis
1 Kartoffel
1/2 Zwiebel
1 Esslöffel Butter
1 Knoblauchzehe
1 Liter Gemüsebouillon
1 Becher saurer Halbrahm (180 g)
1 paar Zweige Dill



Den Kürbis

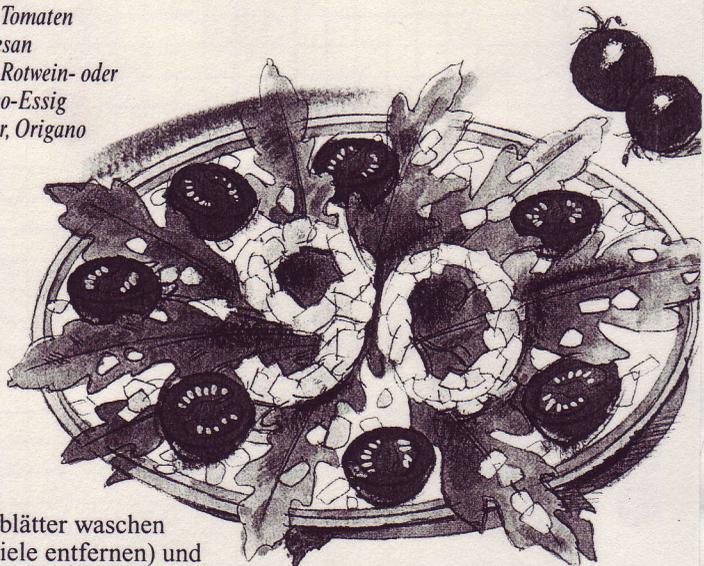
schälen, entkernen und in 1-2 cm grosse Stücke schneiden. 1 Esslöffel Kürbiskerne ohne Fett in einer beschichteten Bratpfanne hellbraun rösten.

Die Kartoffel schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die Zwiebel hacken, den Knoblauch pressen und beides in der Butter andämpfen. Kürbis und Kartoffel zugeben und unter Rühren anziehen lassen. Die heisse Bouillon dazugeben und etwa 20 Minuten köcheln lassen. Wenn Kürbis und Kartoffel gar sind, mit dem Mixstab pürieren. Die Hälfte des Sauerrahms vorsichtig darunter ziehen, nicht kochen. Wenn nötig salzen und pfeffern.

Auf 4 Suppenteller oder Suppentassen verteilen. Je einen Löffel Sauerrahm darauf klacksen und mit den gerösteten Kürbiskernen und den abgezupften Dillzweiglein garnieren.

Rucola-Salat

150 g Rucola
12 Cherry-Tomaten
50 g Parmesan
3 Esslöffel Rotwein- oder Balsamico-Essig
Salz, Pfeffer, Origano
6 Esslöffel Olivenöl



Die Salatblätter waschen (grobe Stiele entfernen) und auf vier flache Teller verteilen. Die Tomätchen waschen, halbieren und den Salat damit dekorieren. Den Parmesan mit einem Sparschäler direkt auf die Teller schnipseln. Die Zutaten für die Sauce gut verrühren und den Salat damit überziehen.