

Rezept
Betty Bossi
exklusiv für Coop

GRATINIERTE KÜRBISSUPPE

Es ist Kürbiszeit! Der Klassiker schlechthin, die Kürbissuppe, lässt sich mit wenig Aufwand überraschend neu präsentieren, gratiniert mit Knoblauchbrot, Käse und mit Kürbiskernen bestreut.

Zutaten

Für 4 Personen:
pro Person
ca. 1074 kJ/257 kcal

1 EL Butter* (ca. 15 g)
2 Zwiebeln*
(ca. 160 g), fein gehackt
500 g Kürbis, in Würfeln
1 Apfel* (ca. 150 g),
grob gerieben
1 EL Apelessig*
6 dl kräftige
Gemüsebouillon
Salz, nach Bedarf
wenig Pfeffer aus
der Mühle*
wenig Muskat

1 EL Butter* (ca. 15 g),
weich
1 Knoblauchzehe*,
gepresst
1 Prise Salz
2 Scheiben Kürbis-
kernenbrot (ca. 75 g),
halbiert
75 g Bio Engadiner
Bergkäse*, grob gerieben
2 EL Kürbiskerne
(ca. 20 g), grob gehackt



*Diese Zutaten sind als
Naturaplan-Produkte erhältlich.

Vor- und Zubereitungszeit

ca. 40 Minuten
Gratinieren: ca. 5 Min.
für 4 ofenfeste
Suppentassen oder
Förmchen von je ca. 3 dl
ergibt ca. 1,2 Liter

Zubereitung

Kürbissuppe: Butter warm
werden lassen, Zwiebeln
andämpfen. Kürbis und
Apfel begeben, mitdämp-
fen. Essig begeben,
vollständig einkochen.
Bouillon dazugiessen,
aufkochen, zugedeckt bei
kleiner Hitze ca. 20 Min.
weich köcheln, pürieren,
durch ein Sieb streichen,
würzen.

Belag: Butter und Knob-
lauch mischen, salzen,
Brot scheiben damit
bestreichen, auf ein
mit Backpapier belegtes
Blech legen.

Rösten: ca. 5 Min. in der
Mitte des auf 250 Grad

Jeden Tag um
12.30 Uhr auf SF1,
Wiederholung um
16.00 Uhr auf SF1



Bisherige Rezepte unter:
www.coopzeitung.ch/rezepte

vorgeheizten Ofens. Heisse
Suppe in die Tassen
verteilen, die halben
Brot scheiben darauf legen,
Käse und Kürbiskerne
darüber streuen.

Gratinieren: ca. 5 Min. in
der Mitte des auf 250 Grad
vorgeheizten Ofens.

Tipps

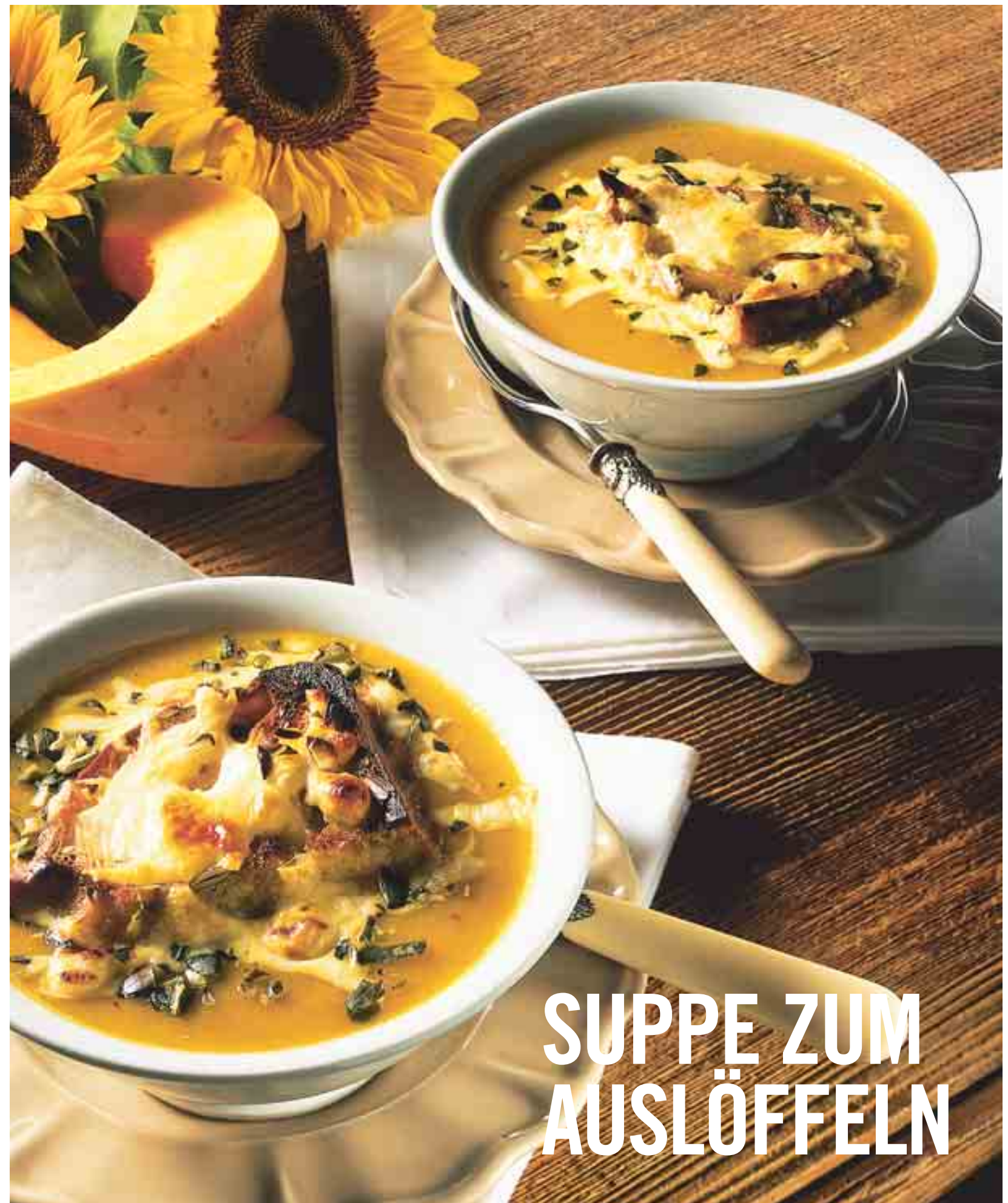
- Die Suppe in doppelter
Menge zubereiten,
die Hälfte tiefkühlen.
Haltbarkeit: ca. 2
Monate.
- Kürbisschnitze, in
Klarsichtfolie verpackt,
sind im Gemüsefach
des Kühlschranks
ca. 4 Tage haltbar.

EIN FEURIGER WEISSWEIN

Charakteristisch für einen der besten
Waadtländer Weissweine ist der Geschmack
des Feuersteins. Der Yvorne **La Thibaude**
ist ein idealer Begleiter zu Krustentieren,
Geflügel und weissem Fleisch, ebenso aber
auch zu Hartkäse.

Erhältlich in grösseren Coop-Verkaufsstellen
und online unter: www.coop.ch/wineshop





SUPPE ZUM AUSLÖFFELN