

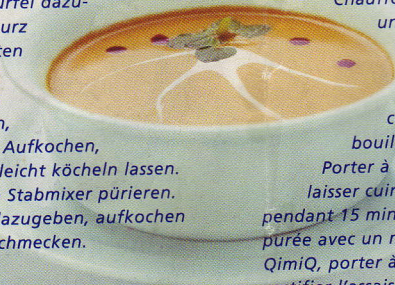
## Kürbissuppe

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 dazu-  
geben, 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.