



HOTEL - PENSION UNTERBRÄU

Bräugassl 6
Fax.05335 / 22434
Mobil Tel.0664 / 482 54 09 A-6361 Hopfgarten
Tel.05335 / 2243



E-Mail unterbraeu@tirol.com

Homepage : www.unterbraeu.com

Kürbissuppe

Für 4 Personen

Zutaten:

- 1 Kürbis, ca. 1 kg, geschält, entkernt, von Fasern befreit, gewürfelt
- 3 mittelgroße Kartoffeln, geschält, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 Zwiebel, gehackt
- 3 EL Olivenöl oder Sonnenblumenöl
- 2 EL frisch- und feinstgem. Vollkornreismehl
- ca. 1 1/2 l Gemüsebrühe
- frisch gem. Pfeffer
- Sojasahne
- 50 g Margarine
- 3 Scheiben Vollkorntoastbrot, gewürfelt

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

1. Zwiebel und Knoblauch in Öl andünsten. Kürbis und Kartoffeln zufügen und schmoren lassen. Gemüsebrühe zugeben und alles weich kochen.
2. Das mit wenig Wasser angerührte Reismehl zugeben und die Gemüsesuppe pürieren. Kurz aufkochen. Sahne zugeben und mit reichlich Pfeffer würzen.
3. Brotwürfel in Margarine knusprig rösten und vor dem Servieren zur Suppe geben.