

Kürbissuppe mit **Räucherli**



VEGUSTO

Die 100 % pflanzliche Alternative.

Diese gehaltvolle Kürbissuppe ergibt zusammen mit knusprigem Brot ein leichtes Mittag- oder Abendessen.

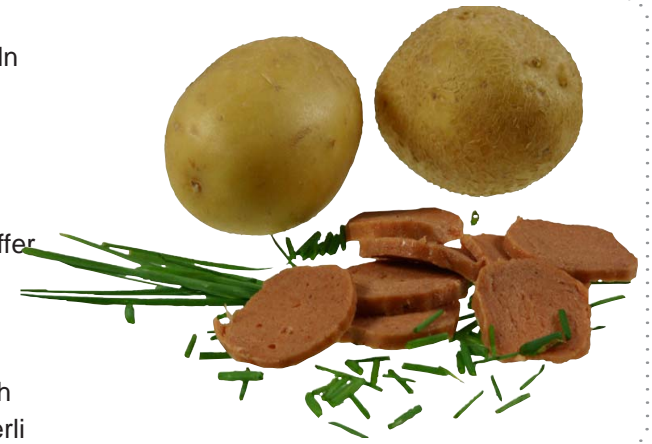
Vegi-Service AG, Bahnhofstr. 52, CH-9315 Neukirch (Egnach)

Tel.: +41 (0)71 470 04 04, Fax: +41 (0)71 470 04 39, www.vegi-service.ch, kontakt@vegi-service.ch

So wirts gemacht!

Zutaten für 4 Personen:

- 540 g Kürbis
- 2 mittlere Kartoffeln
- 8 dl Wasser
- 2 TL Salz
- 1 Prise Muskat
- ¼ TL Currypulver
- ½ TL Cayennepfeffer
- 2 TL Sojasauce
- 1 TL Zitronensaft
- 2 EL Mandelmus
- Schnittlauch, frisch
- 2 Vegusto Räucherli



Zubereitung:

- Den Kürbis und die Kartoffeln in grobe Würfel schneiden und ins kochende Salzwasser geben.
- Bei zugedeckter Pfanne die Kürbissuppe 10 Minuten köcheln lassen, bis die Würfel gar sind.
- Die Kürbissuppe mit einem Pürierstab fein pürieren.
- Anschliessend den Muskat, den Curry, den Cayennepfeffer, die Sojasauce, den Zitronensaft und das Mandelmus der Suppe beimengen.
- 1 EL Schnittlauchröllchen in die Kürbissuppe rühren.
- Die Räucherli in 2 mm dünne Scheibchen schneiden und in die Kürbissuppe geben.
- Die Kürbissuppe nochmals etwa 4 Minuten wärmen, aber nicht mehr aufkochen.
- Die Kürbissuppe mit weiteren Schnittlauchröllchen kurz vor dem Servieren dekorieren.

Dazu passt knuspriges Brot nach Belieben.