



FEINKOSTLUIGI

## Kürbissuppe mit Trüffel

Diese Suppe bringt Sie gesund & gut gelaunt durch den Herbst

### KÜRBISSUPPE - REZEPT FÜR 2 PERSONEN

400 g Hokkaido-Kürbis  
700 ml Gemüsebrühe  
45 g Sauce mit weißen Trüffeln  
45 g Sauce mit schwarzen Sommertrüffeln  
20 ml Trüffelöl mit weißen Trüffeln  
nach Belieben 200 ml Sahne -  
und dafür bei der Gemüsebrühe 200 ml einsparen.

### AUS IHREM VORRAT

Salz & Pfeffer

### Vorbereitung

Bevor Sie mit der Zubereitung der Kürbissuppe starten können, geht es ans Schnippeln. Hierfür braucht es Kraft, Konzentration und scharfes Schneidewerk. Und bitte geben Sie beim Hacken des Hokkaido-Kürbis auf Ihre Finger Acht! Oberfläche und Fruchtfleisch sind sehr glitschig, man rutscht also schnell ab und verletzt sich.

### Zubereitung

Ist der Kürbis restlos gehackt, können Sie die Gemüsebrühe zum Kochen bringen. Dann die Kürbisstücke dazugeben, circa 30 Minuten köcheln lassen und anschließend mit einem Stabmixer pürieren. Nun die Trüffelsalsa und das Trüffelöl dazugeben. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig ist die gesunde Kürbissuppe mit edlem weißen Trüffel!

### Luigi's Feinkost Tipp

„Wenn Sie Ihre Suppe besonders cremig wünschen, nach der Kochzeit Sahne hinzugeben, pürieren und weitere 10 Minuten köcheln lassen.“

FEINKOST LUIGI GMBH

LINDWURMSTRASSE 89A · D-80337 MÜNCHEN · TELEFON +49 (0)89 8562025 · FAX +49 (0)89 8594594  
INFO@FEINKOST-LUIGI.DE · WWW.FEINKOST-LUIGI.DE