

Kürbis-Ingwer-Süppchen mit Meeresfrüchten

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

500 g	Kürbisfruchtfleisch	1	Zwiebel
1	Ingwerknolle	50 g	Butter
100 ml	Weißwein	1 L	Hühnerbrühe oder Fond
2 EL	Crème fraîche	50 g	Kürbiskerne
300 g	Meeresfrüchte	8	Zitronengrasstangen
	Pfeffer, Salz		Muskatnuss
	Kürbiskernöl		

Zubereitung

Die Zwiebel- und Kürbiswürfel zusammen mit dem Ingwer in der Butter leicht anschwitzen.

Mit Weißwein ablöschen und mit der Hühnerbrühe aufgießen.

Anschließend ca. 30 Minuten köcheln lassen, mit dem Pürierstab pürieren und durch ein Sieb abgießen.

Danach die Suppe mit Gewürzen und Crème fraîche abschmecken.

In einer Pfanne die Kürbiskerne mit etwas Kürbiskernöl anrösten, die Meeresfrüchte auf die Zitronengrasshalme spießen und in Butterschmalz ebenfalls je nach Dicke ca. 1-2 Minuten auf jeder Seite anbraten.

Zum Servieren die Meeresfrüchte in eine Suppentasse geben und mit der heißen Suppe aufgießen. Mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Crème fraîche garnieren.