

Kürbiscremesuppe mit Knusper-Schinken Chips

24. September 2021

Zutaten für 4 Personen

150g Knusper Schinken

1 große Zwiebel
4 Knoblauchzehen
800g Hokkaido-Kürbis (entkernt)
1l Gemüsebrühe
1/16l Weißwein
Butter
Petersilie
Kürbiskernöl
Petersilie
Muskatnuss
Salz
Pfeffer



Zubereitung:

Knusper Schinken halbieren und dann in Streifen schneiden. Auf einem mit Backpapier bedecktes Backblech verteilen und bei 180 Grad etwa 15 Minuten grillen, bis die Schinkenstreifen knusprig sind.

Zwiebel schneiden und mit Butter anrösten. Geschälte Knoblauchzehen hinzugeben. Mit Weißwein ablöschen. Würfelig geschnittenen Hokkaido-Kürbis hinzugeben. Etwas salzen und pfeffern. Mit Gemüsebrühe aufgießen und etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis gekocht ist. Mit Muskatnuss würzen, danach in einem Mixbecher pürieren. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Suppe in Schalen füllen. Mit den knusprigen Schinkenstreifen, Kürbiskernöl und gehackter Petersilie garnieren.