



Mini-Kürbis-Cocottes

Categoria: Erste Gerichte **Tempo di preparazione:** 15 minuten **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 1 kg Kürbis
- 2 Möhren
- ein Stückchen Butter
- 10cl Sahne
- 40cl Wasser
- 1 Hühnerbrühwürfel
- gemahlener Kreuzkümmel
- ½ Teelöffel Salz
- Pfeffer
- Salatblätter oder Brunnenkresse zum Garnieren

Chefkoch: Emma Geoffroy

Servieren Sie diese wärmende und elegante Kürbissuppe bei einer Dinnerparty mit Freunden – sie schmeckt so gut, wie sie aussieht!

Reicht für: **4**

Zubereitungszeit: **15 Minuten**

Kochzeit: **45 Minuten**

Methode

Die Möhren und den Kürbis schälen und in 2-3 cm große Würfel schneiden. In einer vorgewärmten Pfanne mit der Butter etwa 5 Minuten anbraten. Das Gemüse mit dem Wasser, dem Hühnerbrühwürfel, dem gemahlenen Kümmel und dem Salz in einen Topf geben. Etwa 20-25 Minuten kochen, bis das Gemüse weich ist. Pürieren und mit Pfeffer würzen. In einzelnen Schüsseln servieren, mit einem großzügigen Klecks Sahne beträufeln und mit ein paar Blättern Baby-Salat oder Brunnenkresse garnieren.

Hinweis

Sie können die Suppe kurz vor dem Servieren mit Pancetta verfeinern. Wenn die Suppe



Mini-Kürbis-Cocottes