



Kürbissuppe mit Bockshornkleekäse



Zutaten

- 500 Gramm Butternusskürbis
- 0 Milliliter Olivenöl
- 12 Gramm Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Knoblauchzehe
- 1 Rote Chilischote
- 1 Esslöffel Zitronengras
- 1 Esslöffel Ingwer
- 500 Milliliter Hühnerbrühe
- 4 Naan-Dipper
- 1 Fabulous Fenugreek by Jacob Willig

Diese Kürbissuppe mit schmelzendem Bockshornklee-Käse ist pure Wärme in einer Schale. Süßer Kürbis, Knoblauch, Schalotten, rote Chili, Ingwer und Zitronengras werden zusammen zu einer cremigen, aromatischen Suppe gekocht. Servieren Sie die Suppe mit warmen Naan-Dipps, bestreut mit geriebenem Bockshornklee-Käse, für eine herzhaft, nussige Note. Perfekt für einen gemütlichen Abend zu Hause, an dem Komfort und Geschmack aufeinandertreffen.

Vorbereitung

- 1: Erhitzen Sie das Öl und die Butter in einem Topf und dünsten Sie Knoblauch, Schalotten, rote Chili, Ingwer und Zitronengras darin an.
- 2: Gießen Sie die Hühnerbrühe dazu und bringen Sie alles zum Kochen.
- 3: Die Kürbiswürfel hinzufügen und alles unter gelegentlichem Rühren etwa 20 Minuten garen.
- 4: Die Suppe glatt pürieren und anschließend die Kokosmilch unterrühren.
- 5: Die Suppe nach Belieben mit zerzupftem Koriander garnieren und sofort servieren.
- 6: Den Ofen auf 180°C vorheizen
- 7: Bestreuen Sie das Naanbrot mit geriebenem Fabulous Fenugreek von Jacob Willig Käse und backen Sie es im Ofen, bis der Käse vollständig geschmolzen ist.

Vegetarisch

Ersetzen Sie die Hühnerbrühe durch Gemüsebrühe und lassen Sie den Bockshornklee-Käse weg oder verwenden Sie eine pflanzliche Alternative. So bleibt die Suppe geschmackvoll und vollständig pflanzlich, ohne an Textur oder Aroma einzubüßen.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Extra Cremig

Fügen Sie kurz vor dem Servieren einen Schuss Kokoscreme oder ein kleines Stück Butter hinzu, um die Suppe extra cremig und weich zu machen. So erhält jeder Löffel einen reichhaltigen, zarten Biss, der perfekt zu Kürbis und Gewürzen passt.

Servieren

Löffeln Sie die Suppe in tiefe Schalen und garnieren Sie sie mit frischem Koriander, einem Spritzer Kokoscreme und optional gerösteten Kürbiskernen für zusätzlichen Crunch. Legen Sie die Naan-Dipper daneben auf ein Holzbrett oder einen Teller für eine festliche und einladende Präsentation.

Dieses Rezept wurde erstellt von aantafelmettammie.nl.