



Birne-Apfel-Kürbissuppe



Zutaten für 4 Personen:

2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
40 g Ingwer
1 Speisekürbis (ca. 800 g)
2 Stiele Petersilie
1 EL Pflanzenöl
20 g Landliebe Butter
2 Lorbeerblätter
2 Gewürznelken
1 Zimtstange
3 Wacholderbeeren
800 ml Gemüsebrühe
1 Glas (320 g) Landliebe Birne-Apfel-Kompott
500 ml Landliebe Landmilch 3,8% Fett
200 g Landliebe Schlagsahne
Salz
Pfeffer
40 g Kürbiskerne
3 EL Landliebe Schichtkäse
½ TL Edelsüß-Paprika

Zubereitung:

1. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Ingwer schälen und fein reiben. Kürbis waschen, putzen und die Kerne entfernen. Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen.
2. Öl und Landliebe Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin 2–3 Minuten andünsten. Kürbisstücke, Ingwer, Petersilie, Lorbeerblätter, Nelken, Zimtstange und Wacholderbeeren zugeben und 2–3 Minuten dünsten. Mit Brühe ablöschen. Landliebe Birne-Apfel-Kompott, bis auf ca. 2 EL zum Garnieren, dazugeben. 450 ml Landliebe frische Landmilch und Landliebe Schlagsahne dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen.
3. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett ca. 4 Minuten rösten. Mit Salz würzen und herausnehmen. 50 ml Landliebe frische Landmilch und Landliebe Schichtkäse glatt rühren.
4. Lorbeerblätter, Nelken, Wacholderbeeren und Zimtstange aus der Suppe entfernen. Suppe mit dem Schneidestab fein pürieren. Mit Salz und Paprika abschmecken. Suppe in Schalen anrichten, mit Landliebe Birne-Apfel-Kompott, Schichtkäse, Kürbiskernen und Paprika garnieren.

ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 40 Minuten

Fotovermerk: Landliebe by Food & Foto Experts

Liebe ist, wenn es Landliebe ist.