



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Roquefort Kürbissuppe – Partysuppe



Einkaufsliste:

Hokaidokürbis, mittelgroß
Schalotten, 2
Knoblauch, 1 Zehe
Olivenöl
Gemüsefond, 500 ml
Creme Fraiche, 50 g
Roquefort-Käse, 100 g
Balsamicoessig, weiß
Muskatnuss
Honig
Salz



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Roquefort Kürbissuppe

	 einfach	 preiswert
	 warm servieren	
 vegetarisch		 Party food

Vorbereitung:

- Hokaidokürbis entkernen, klein schneiden,
- Schalotten und Knoblauch klein hacken,
- Roquefort-Käse zerkrümeln

Zubereitung:

- Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen,
- Kürbis hinzufügen,
- mit Gemüsefond auffüllen, sodass der Kürbis halb bedeckt ist,
- ca. 40 min. köcheln, bis der Kürbis weich ist,
- mit dem Zauberstab fein pürieren,
- Roquefort-Käse dazugeben, ca. 10 min. weiterköcheln,
- mit Balsamicoessig, Honig, frisch gemahlener Muskatnuss und Salz abschmecken,
- in kleinen bauchigen Gläsern mit einem Klecks Creme Fraiche servieren

Tipps:

- Dazu unbedingt frisches (warmes) Baguette reichen,
- ggf. mit gesalzener Butter bestreichen.
- Ihr könnt auch etwas steirisches Kürbiskernöl sowohl über
- Suppe als auch Baguette träufeln.

Dazu passt:

- ein kräftiger Grauburgunder.