

Unsere Sortenempfehlung : Sweet Mama

Für 6 Personen:

400g Kürbis
4 SL Olivenöl
1 Zwiebel
1 dl Weißwein
1.2 l Hühnerbouillon
1 dl Rahm
1 dl Rahm geschlagen
Salz und Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung :

Kürbis und Zwiebeln in große Stücke schneiden. Zwiebeln im Olivenöl anziehen, Kürbis dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und mit der Hühnerbouillon auffüllen. Ca. 30 Minuten köcheln lassen. Anschließend im Mixer fein pürieren. Den flüssigen Rahm hinzugeben und während ca. 5 Minuten aufkochen. Den geschlagenen Rahm darunterziehen, mit Salz und Pfeffer würzen und in den ausgehöhlten Kürbis füllen. Kürbis im Ofen bei 100°C erwärmen und auf den Tisch stellen.