

Süppchen vom Birnenkürbis mit Trüffelöl und gehobeltem Parmesan

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Kg Birnenkürbis
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 kleine Karotte
- 1 Lorbeerblatt
- 1l Hühnerbrühe
- Trüffelöl
- 40gr Parmesan
- Ein kleiner Zweig Thymian

Kürbis, Karotte und Zwiebeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln in Olivenöl glasig schwitzen, dann Karotten und Kürbis hinzugeben. Sämtliches Gemüse angehen lassen und dann mit der Hühnerbrühe aufgießen. Lorbeerblatt hinzugeben. Suppe leicht köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Lorbeerblatt entfernen und die Suppe mit dem Pürierstab mixen, bis eine sämige Suppe ohne Klumpen entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Suppe in vorgewärmte Teller geben und Trüffelöl darüber träufeln. Parmesanstück mit dem Sparschäler schälen und die Späne zusammen mit dem Thymian über der Suppe verteilen.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen das Kochatelier Bonn Team!

