

Kürbisrahmsuppe mit Mandeln und Parmesan

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 kg Kürbis
- 1 Knoblauchzehe
- 0,7 l Hühnerbrühe
- 4 Apfelsinen
- 1 dl Rahm
- 1 Esslöffel scharfer Senf
- 1 dl Sauerrahm (Crème fraîche)
- 100 g gehobelte Mandeln
- 100 g grob gehobelter Parmesan
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Lassen Sie den gewürfelten Kürbis mit der geschnittenen Knoblauchzehe etwas „schwitzen“. Löschen Sie das Ganze mit der Hühnerbrühe ab und lassen Sie den Kürbis solange darin kochen, bis er gar ist. Dann geben Sie den Saft der Apfelsinen, den Rahm, den scharfen Senf und zuletzt den Sauerrahm hinzu. Mmmh...lecker! Servieren Sie das Ganze mit den gehobelten Mandeln und dem grob gehobelten Parmesan. Würzen Sie nach Bedarf mit Salz und Pfeffer nach.

Wir wünschen Ihnen eine „schicke“ Mahlzeit.

l'équipe Sjiek

Café Sjiek

Fondé en 1982

www.cafesjiek.nl / info@cafesjiek.nl / [@cafesjiek](https://www.instagram.com/cafesjiek)