## Kürbissuppe mil

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit: zirka 20 Minuten

## Zutaten

600 g Hokkaido-Kürbis

Zwiebeln 150 g 2 (200 g) Äpfel

Olivenöl

Gemijsehrijhe 300 ml

Salz

Schwarzer Pfeffer

Rohrohrzucker ca. 2 TI

Condimento Bianco

Kürbiskern Öl geröstet, zum Beträufeln

## aus der Ölmühle Solling

Kürbiskernöl geröstet, Condimento Bianco, eventuell Thymian-Salbei Würzöl

## Zubereitung

Kürbis waschen, halbieren, entkernen und in kleine Stückchen schneiden. Zwiebeln fein schneiden, ebenso die Äpfel. Zunächst die Zwiebeln in 2 EL Olivenöl glasig anbraten. Apfel- und Kürbisstücke dazugeben, weitere 2 Minuten unter Rühren andünsten, dann mit Gemüsebrühe ablöschen, Gewürze dazugeben und im geschlossenen Topf ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Suppe je nach Wunsch mehr oder weniger pürieren, mit Salz, Pfeffer und Condimento Bianco abschmecken. Vor dem Servieren einen Schuss mild geröstetes Kürbiskernöl über die Suppe geben.

- Tipp: Dazu schmecken Croutons. Einfach Vollkorntoast würfeln, in Thymian-Salbei Würzöl anbraten und über die Suppe geben.
- Mehr Rezepte mit unseren köstlichen nativen Ölen gibt's hier: oelmuehle-solling.de



Ölmühle Solling GmbH · Höxtersche Straße 1 37691 Boffzen/Germany · T o 52 71.9 66 66-0 F o 52 71.9 66 66-66 · info@oelmuehle-solling.de



Zutaten • Kalt gepresstes Öl aus mild gerösteten Kürbiskernen.

Herstellung • Liebevoll und handwerklich in den kleinen Ölpressen ider Ölmühle Solling im Weserbergland.

Charakter • Tiefgrünes Öl mit intensiv nussigem Aroma.

Besonders lecker in Tomate mit Mozzarella, Kürbissuppe, Salatsaucen, Geimüse- und Fleischgerichten, aber auch in Eis und anideren Süßspeisen.

Anwendung • Zum Dünsten, Marinieren, für Dressings und Dips.

Hinweis Nicht zum Braten geeignet

