



Tomatencremesuppe mit Kürbiscremewölkchen



Categoria
Sopas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Médio



Custo
Wirtschaftlich



Com quem?
Mit der Familie



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



75ml Gallo Olivenöl
Clássico

- 1000ml wasser
- 200g kartoffeln
- 50g zwiebeln
- 125g gelben Kürbis
- 150g reife Tomaten ohne Samen
- Frischen koriander nach belieben
- Gemahlener pfeffer nach belieben
- Zucker nach belieben

Modo de preparação

1

Bereiten Sie einen Suppenbasis mit Wasser, Salz, Öl Kartoffeln und Zwiebeln zu. Pürieren.

2

Zu 2/3 dieser Basis fügen Sie die reifen Tomaten, ohne Samen aber mit Haut, hinzu. Köcheln lassen.

3

Zu der restlichen Basis fügen Sie den gelben Kürbis hinzu. Lassen Sie diese eine Weile köcheln und pürieren Sie diese dann.

4

Schmecken Sie die Tomatencremesuppe ab. Fügen Sie Zucker hinzu, falls sie zu sauer ist.

5

Geben Sie Tomatencremesuppe in eine Schüssel und gießen Sie den die Kürbiscreme vorsichtig hinzu.

6

Gießen Sie Öl darüber und streuen Sie den frischen Koriander darüber. Heiß servieren.

Produtos utilizados



Clássico

Natives Olivenöl Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide