



# 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
- Gemahleiner 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide