



VINI DELLA VALLE

## Kürbissuppe mit Rosmarinschaum

Für 4 Personen.  
Zubereitungszeit ca. 50  
Minuten.

### Zutaten:

600	gr.	Kürbis (Hokaido)
1	stk	Zwiebel
2	stk.	Karotten
2	Stk.	Mehlig kochende Kartoffeln
2	dl	Weisswein
		Olivenöl
		Bouillon-Granulat
		Curry
		Pfeffer
		Salz
3	dl	Milch
1	Bund	Rosmarin

### Zubereitung:

Alle Zutaten schälen und in gleich grosse Stücke / Würfel (ca. 2-3 cm) schneiden. Die Zutaten in eine

Ofenform (Lasagne) geben und mit Bouillongranular und Curry würzen. Olivenöl beifügen und bei ca. 160

Grad für 15 Minuten im Ofen garen. Danach den Weisswein beifügen und für weitere 30 Minuten im Ofen weichgaren.

Alles in einem Suppentopf geben und mit dem Stabmixer / Passe-vite fein pürieren. Je nach Konsistenz noch Wasser beifügen nochmals aufkochen und abschmecken.

Milch bis kurz vor dem Siedepunkt erwärmen. Rosmarin beigegeben und für ca. 45 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren die Milch absieben und die Rosmarinmilch mit dem Milchschaumer aufschäumen und die Suppe garnieren.

