Tomatencremesuppe mit kürbiscremewölkchen

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Sopas	Rápido	Médio	Wirtschaftlich	Mit der Familie	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