



Kürbiscreme, pistazien und neues olivenöl mit knusprigem Parmesan



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Wirtschaftlich



Com quem?

Mit der Familie



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



75ml Gallo Erste Ernte
2019-2020

- 250g kürbis
- 125g kartoffeln
- 100g lauch
- 75g zwiebeln
- 50g gemahlene pistazien
- 125g geriebener parmesankäse
- Schmecken: grobkörniges salz
- Schmecken: gemahlener pfeffer

Zubereitungsart

1

In einer pfanne mit olivenöl die kartoffeln, die zwiebeln, den lauch und den kürbis bei milder hitze mit deckel anbraten. Lassen sie für den nächsten schritt etwas kürbis übrig.

2

Den restlichen kürbis für die garnierung in kleine würfel schneiden und beiseitestellen.

3

Den geriebenen parmesan in medaillionform auf backpapier legen und im ofen bei 150°C backen bis er geschmolzen und dunkelgoldfarben ist.

4

Wenn das gemüse weichgekocht ist, wasser in den top geben und mit einem pürierstab pürieren.

5

Den kürbiswürfel in olivenöl anbraten.

6

Die cremesuppe großzügig mit den gemahlenden pistazien, den kürbiswürfeln und dem käseknusper garnieren.

7

Zum schluss einen schuss olivenöl über die suppe geben.



Dicas do Chef

Geben sie vor dem backen zum käse kräuter nach Ihrem geschmack, zum beispiel oregano.

Produtos utilizados



Gallo Erste Ernte

2019-2020

Natives Olivenöl Extra Premium



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide