

Kürbis-Tomatensuppe

Auf mexikanische Art



Die Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden; die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel mit dem Knoblauch und den Chilischoten andünsten, mit dem Geflügelfond und 200 ml Wasser ablöschen und alles ca. 10 Minuten köcheln lassen.
2. Die Tomaten waschen, kreuzweise einschneiden und kurz in siedendem Wasser überbrühen, enthäuten und in Stücke schneiden.
3. Das in Stücke geschnittene Kürbisfleisch dazugeben und zusammen mit den Tomatenstücken andünsten, bis sich eine schöne Sauce ergibt.
4. Schließlich die saure Sahne unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Zum Servieren mit den Kräutern garnieren.

Die Zutaten

(für 4 Personen)

- 2 rote Chilischoten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- 500 ml Geflügelfond (auch aus dem Glas)
- 3 Tomaten
- 250g Kürbisfleisch
- 80g saure Sahne
- Salz, Pfeffer
- Kräuter zum Garnieren

Zubereitungs-Zeit

Vorbereitung: 15 Min.

Kochen: 20 Min