

Kürbis-Zucchini-Suppe mit Putenbrust-Streifen

Kategorien: Suppe, Gemüse, Kürbis, Zucchini, Pute

Zutaten für: 2 Personen

400	Gramm	Kuerbis (ohne Schale)
1		Zucchini
1		Schalotte; fein geschnitten
1		Knoblauchzehe fein Geschnitten
1/2	Ltr.	Gemuesebruehe
200	ml	Sahne
150	Gramm	Putenbrust
		Curry
		Zucker
		Salz, Pfeffer
		Butter zum Anbraten

Anleitung:

Etwas Kuerbis und Zucchini in feine Streifen schneiden und als Suppeneinlage beiseite stellen. Den Rest in 2 cm grosse Wuerfel schneiden. Schalotten in einem Topf mit Butter glasig duensten. Knoblauch, Kuerbis und Zucchiniwuerfel zugeben. Kurz anduensten und mit 1 TL Curry wuerzen. Mit der Gemuesebruehe abloeschen und 15 Minuten koecheln lassen. Dann Sahne zugeben, einmal aufkochen lassen und mit einem Mixer die Suppe puerieren.

Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Putenbrust in 1 cm dicke Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Curry wuerzen. Gemuesestreifen zugeben und einmal kurz durchschwenken.

Die Suppe anrichten und Putenbrust- und Gemuesestreifen als Einlage dazugeben. Nach Belieben kann die Suppe noch mit ein paar Tropfen Kuerbiskernoel verfeinert werden.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.