

Kürbis-Cremesuppe mit Hack-Bällchen

Für zwei Personen

1 Hokkaido-Kürbis	100 g gem. Hackfleisch	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
200 ml Schlagsahne	150 g Schmelzkäse	250 ml Rinderfond
30 g Kürbiskerne	1 TL Senf	Paprikapulver, edelsüß
Olivenöl, Sonnenblumenöl	Pflanzenöl	Kräuter der Provence
Salz, Pfeffer		

Den Kürbis waschen, klein schneiden und in wenig Salzwasser kochen. Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Den Senf dazugeben und vermengen. Aus dem Hackfleisch Bällchen formen und in Pflanzenöl anbraten. Wenn der Kürbis weich ist, den Rinderfond, die Schlagsahne und den Schmelzkäse hinzugeben und alles pürieren. Die Petersilie fein hacken. Die Kürbiskerne in etwas Pflanzenöl rösten. Die Kürbiscremesuppe in einem Teller anrichten und die Hackbällchen reingeben. Mit der Petersilie und den Kürbiskernen garnieren und servieren.

Beatrix Sayer am 05. November 2013