



Kürbissuppe

Zubereitung

Zu Beginn den Zucker in heißer Butter zergehen lassen und im Anschluss das geschälte und in Stücke geschnittene frische Kürbisfleisch 3-4 Minuten darin glasieren. Als nächstes Gemüsebrühe und Milch aufgießen und den Kürbis weichkochen.

Die Suppe fein pürieren. Zum Schluss Fresubin 2 KCAL Drink Neutral dazu gießen, mit Salz, Pfeffer und etwas gemahlenem Muskat abschmecken.

Die angegebenen Mengen reichen als Vorspeise für ca. 4-5 Portionen und als Hauptspeise für ca. 2 Portionen.



Suppen

Level 

 2

 25 Min.

Zutaten

200 ml	Fresubin 2 KCAL Drink Neutral*
2 EL	Zucker
50 g	Butter
500 g	Kürbisfleisch (Butternut)
250 ml	Gemüsebrühe
250 ml	Milch
	Salz, Pfeffer, Muskat

Nährwerte pro Portion

Energie	619 kcal
Eiweiß	18,0 g
Fett	35,5 g
Kohlenhydrate	56,4 g