

Maggi

Professional

Kürbissuppe mit Orangensaft

Suppe

Zubereitung

Maggi Extra-Feine Kürbiscreme Suppe nach Anleitung zubereiten, jedoch 1/8 l Wasser durch flüssiges Schlagobers ersetzen. Nach dem ersten Aufkochen der Suppe Orangensaft und klein gerissene Orangenschale zugeben. Kürbisfleisch klein würfelig schneiden, in heißem Öl anrösten und mit 1 KL Zitronensaft und wenigen Spritzern Tabasco würzen. Petersilie waschen, klein hacken und die Hälfte davon am Ende der Kochzeit in die Suppe geben und kurz durchziehen lassen. Auf vorgewärmten Tellern die gerösteten Kürbisfleischwürfel verteilen, mit Suppe übergießen und mit der restlichen Petersilie bestreut servieren. **Tipp:** Die Suppe mit cross gebratenen Rohschinkenstreifen dekorieren.



Zutaten

1 Pkg. Maggi Extra-Feine Kürbiscreme Suppe

1/8 l Schlagobers

Saft und Schale einer halben Orange

150 g Kürbisfleisch

1 EL Öl

1 TL Zitronensaft

Tabascosauce

1/2 Bund Petersilie