



ALPENHAIN GRILL KÄSEGENUSS AUF HOKKAIDO-KÜRBISCREME-SÜPPCHEN

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 45 Min.

1. Hokkaido-Kürbis halbieren, Kerngehäuse mit einem Löffel herausschaben und in Stücke schneiden.
2. Zwiebeln und Knoblauchzehen kleinschneiden und zusammen mit dem Hokkaido in heißem Olivenöl anschwitzen, Curypaste dazugeben, kurz mitschwitzen und anschließend mit der Gemüsebrühe ablöschen. Kokosmilch zufügen und das Kürbiscremesüppchen bei kleiner Hitze ca. 15 Min. köcheln.
3. Alpenhain Grill Käsegenuss würfeln und in einer beschichteten Pfanne goldbraun braten.
4. Kürbiscremesüppchen mit einem Pürierstab pürieren, mit Salz, Pfeffer abschmecken, je nach Geschmack noch mit Gemüsebrühe verdünnen.
5. Auf Suppenschalen verteilen, mit gebratenen Alpenhain Grill Käsegenuss-Würfeln bestreuen und mit Chiliflocken sowie Korianderblättchen oder Tagetes garnieren.



ZUTATEN

4

4 Stück (à 75 g)	Alpenhain Grill Käsegenuss
1	großer Hokkaido
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
	Olivenöl
2 TL	rote oder gelbe Curypaste
600 ml	Gemüsebrühe
2 Dosen (à 400 ml)	Kokosmilch
	Salz
	Pfeffer
	Chiliflocken
	Korianderblättchen oder Tagetes