



Kürbiscremesüppchen

mit Coppa Chips



6 Personen

ZUTATEN

1,2 kg Kürbis
Hokkaido, Butternut oder Muskat
300 g Wurzelgemüse
100 g Kartoffeln
100 g Zwiebel
30 g Knoblauch
1,5 l Gemüsebouillon
200 cl Weisswein
200 ml Vollrahm
50 ml Nussöl

Salz, Pfeffer, Rohrzucker, Muskat, Anissterne,
Zimtstangen, Nelken, Kardamon, Kernöl,
Kreuzkümmel, Lorbeer

ZUBEREITUNG

12 Scheiben Coppa nicht zu dünn geschnitten.
Frisches Brot, Petersilie oder Schnittlauch

En Guetä!



Folgen Sie uns auf Instagram
[@stutzerundfluelerfoodblog](https://www.instagram.com/stutzerundfluelerfoodblog)