

# Spezialitads dal Grischun

---



## KÜRBISSUPPE

*Eine stärkende Suppe für die kalten Herbst- und Wintertage*

### Zutaten (4 Portionen)

- 1 Lauchstängel, nur heller Teil, fein geschnitten
- 1 EL Butter
- 600g Kürbis, z. B. Butternut, in Würfel geschnitten
- 4–5 dl Wasser
- Salz oder Bouillon, nach Bedarf
- 1 dl Rahm

### Kräutersalat:

- 1 Tasse gemischte Kräuter, z. B. Petersilie, Schnittlauch, Koriander, Minze, Blättchen grob gehackt
- 1 kleine Karotte, geschält, geraffelt
- 1 Stück Salatgurke, geschält, in kleine Würfel geschnitten
- Zitronensaft
- wenig Olivenöl
- 4 minipic, in Stücke geschnitten, kurz gebraten

### Zubereitung

- Lauch in Butter glasig dünsten. Kürbis beifügen, unter Rühren dünsten. Mit Wasser ablöschen und aufkochen, würzen. Bei kleiner Hitze zugedeckt 20–30 Minuten köcheln.
- Suppe mixen, nochmals aufkochen. Mit Rahm verfeinern, kurz köcheln.
- Kräutersalat: Kräuter, Karotte und Salatgurke mischen. Mit Zitronensaft und Olivenöl abschmecken.
- Geniessen: Kürbissuppe anrichten, mit minipic und Kräutersalat servieren.



SURSELVA



***minipic***