

Zuppa di Zucca - Kürbissuppe

Für 4 Personen

90 g Butter

650 g Winterkürbis, in gut 1 cm grosse Würfel geschnitten

2 mittelgrosse Karotten, geschält und in gut 1 cm grosse Würfel geschnitten

1 mittelgrosse Zwiebel, in gut 1 cm grosse Würfel geschnitten

1 grosse Stange Bleichsellerie, in gut 1 cm grosse Würfel geschnitten

1 l Hühnerbouillon

Meersalz

100 g Schweizer Emmentaler, in gut 1 cm große Würfel geschnitten

4 TL frisch geriebener Parmesan

Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Kürbis, Karotten, Zwiebel und Sellerie bei mittlerer bis hoher Temperatur braten; dabei häufig rühren, bis die Zwiebel nach etwa 7 Minuten Farbe angenommen hat. Die Bouillon angiessen und mit Salz nach Geschmack würzen. Zum Kochen bringen, dann bei verminderter Temperatur 1 Stunde ohne Deckel köcheln lassen.

Die Suppe in 4 Schalen füllen. Über jede Portion 2 EL der Emmentaler-Würfel und 1 TL Parmesan streuen. Vor dem Servieren noch 5 Minuten ruhen lassen.

Variation: Manchmal püriert Ester die Zuppa und serviert sie mit selbst gemachten Croûtons. Dafür eine leicht getrocknete Scheibe Weissbrot in Würfel schneiden und diese in Sonnenblumenöl goldbraun braten. Die Croûtons auf Küchenpapier abtropfen lassen und über die Suppe streuen.

