

(4-8 Personen)

3 Schalotten

[Olio Terre dell'Abbazia](#)

750 g Kürbiswürfel

Salz

[Balsamico Bianco](#)

[OSCAR-Hühner- od.](#)

[Gemüsefond](#)

ev. 250 ml Schlagobers

od. 2 EL griechisches

Joghurt mit 0% Fett

[Zitroneningwer](#)

[Muskatnuss](#) frisch [gerieben](#)

[Caviaroli Kürbis](#)

Kürbiscreme

In einem [hohen Topf](#) Schalotten in Olivenöl anschwitzen, Kürbiswürfel dazu geben.

Ein wenig salzen und zusammen kurz anschwitzen. Mit einem Schuss Balsamico bianco ablöschen und mit Fond aufgießen, dass der Kürbis bedeckt ist.

(Die Menge des Fonds, die man insgesamt für diese Creme braucht, hängt davon ab, ob man eine sehr cremige Sauce mit Schlagobers möchte oder eine „kürbislastigere“ mit weniger Kalorien ☺)

Köcheln lassen bis der Kürbis weich ist. Schlagobers oder weiteren Fond zugeben. Zum Sieden bringen und gleich mit dem Stabmixer pürieren.

Mit Zitroneningwer, Salz und Muskatnuss abschmecken und ggf. das Joghurt in die nicht mehr kochende Creme einmischen.

Tipp I: Mit mehr Flüssigkeit wird daraus eine feine Suppe, die man gut mit [Curry](#), [Tandoori Masala](#) oder [Quatres Épices](#) variieren kann – das geht natürlich auch bei der Kürbiscreme.

Tipp II: Zu den Kürbisgnocchi wird die „kürbislastigere“ Version der Creme empfohlen – sonst wird das Gericht zu üppig. (Hier kann man die Creme zum Schluss noch einmal mit ein wenig Balsamico Bianco abschmecken, das gibt einen angenehmen Kontrast zu den Gnocchi)

Dazu passt – ob Suppe oder Crème – [Caviaroli „Kürbis“](#) ganz besonders gut.