

**AdHoc**<sup>®</sup>

Produkte für die Zeit gemacht

# HOKKAIDO- ROSMARINSUPPE MIT KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN



Muskatmühle  
MUSKATINO



# HOKKAIDO-ROSMARINSUPPE MIT KAREMELLISIERTEN WALNÜSSEN

## ZUTATEN für 4 Portionen

1 . . . . .	Hokkaidokürbis, ca. 1 kg	. . . . .	Muskat, frisch gerieben
1 . . . . .	Zwiebel	200 ml . . . .	Weißwein
2 EL . . . . .	Olivenöl	. . . . .	Pfeffer und Salz, frisch gemahlen
2 . . . . .	Knoblauchzehen	50 g . . . . .	Walnüsse
2 Zweige . . .	Rosmarin	ca. 1 TL . . .	Rohrohrzucker
800 ml . . . .	Gemüsebrühe		

## ZUBEREITUNG

Den Hokkaidokürbis waschen, halbieren, entkernen und samt Schale in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und grob würfeln.

Kürbisstücke und Zwiebelwürfel zusammen für ca. 5 Minuten in einem Topf mit dem Olivenöl anrösten.

Währenddessen die Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Knoblauchwürfel und Rosmarinzweige zum Kürbis geben, kurz anrösten und mit dem Weißwein ablöschen. Gemüsebrühe zugeben und alles bei kleiner Hitze solange köcheln lassen, bis der Kürbis schön weich ist. Rosmarinzweige herausnehmen und den Kürbis mit dem Stabmixer pürieren.

Ist die Suppe zu dickflüssig, einfach ein wenig mehr Gemüsebrühe dazugeben.

Die Suppe mit frisch gemahlenem Pfeffer, Salz und in der Muskatmühle MUSKATINO frisch geriebenem Muskat würzen.

Walnüsse mit einem Messer grob zerkleinern und mit ca. einem Teelöffel Zucker in eine Pfanne geben. Unter ständigem Wenden anrösten, bis der Zucker karamellisiert.

Vor dem Servieren, karamellierte Walnüsse auf die Suppe streuen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Guten Appetit!