



Rezepte

#26

DONATI VINI

ZUTATEN



1 K G H O K K A I D O - K Ü R B I S
3 K L E I N E Z W I E B E L N
4 E L K Ü R B I S K E R N Ö L
4 0 G F R I S C H E R I N G W E R
2 F R I S C H E , R E I F E B I R N E N
1 1 / 2 L G E M Ü S E B R Ü H E
P F E F F E R N A C H G E S C H M A C K
1 / 4 L S A H N E
S A L Z N A C H G E S C H M A C K
1 / 2 E S P R E S S O L Ö F F E L C E Y L O N - Z I M T
8 0 G K Ü R B I S K E R N E

Zubereitung

K Ü R B I S S U P P E



K Ü R B I S W A S C H E N , H A L B I E R E N ,
D I E K E R N E M I T E I N E M L Ö F F E L
E N T F E R N E N , D A S F R U C H T -
F L E I S C H I N G R O B E S T Ü C K E
S C H N E I D E N . Z W I E B E L N
H Ä U T E N , V I E R T E L N ,
D E N I N G W E R S C H Ä L E N
U N D F E I N H A C K E N .

SCHRITT 2 VON 5

Zubereitung

K Ü R B I S S U P P E



Z W I E B E L N U N D I N G W E R I N
K Ü R B I S K E R N Ö L A N D Ü N S T E N ,
K Ü R B I S U N D P F E F F E R
D A Z U G E B E N . M I T D E R
G E M Ü S E B R Ü H E A U F G I E S S E N ,
W E I C H K O C H E N U N D Z U E I N E R
C R È M E S U P P E P Ü R I E R E N .
D I E B I R N E N S C H Ä L E N ,
V I E R T E L N , K E R N G E H Ä U S E
E N T F E R N E N , D A S F R U C H T -
F L E I S C H M I T E I N E R
G A B E L Z E R D R Ü C K E N .

SCHRITT 3 VON 5



Zubereitung

K Ü R B I S S U P P E



D A S M U S M I T E I N E M
P Ü R I E R S T A B I N D I E
C R È M E S U P P E E I N A R B E I T E N ,
B I S S I E E I N E S C H Ö N E ,
S Ä M I G E K O N S I S T E N Z H A T .

SCHRITT 4 VON 5

Zubereitung

K Ü R B I S S U P P E



S A H N E S C H L A G E N , S A L Z E N
U N D M I T Z I M T W Ü R Z E N .
D I E S U P P E M I T E I N E R
Z I M T S A H N E H A U B E A N R I C H T E N .
W E R M A G , S T R E U T N O C H
G E R Ö S T E T E K Ü R B I S K E R N E
D A R Ü B E R .

SCHRITT 5 VON 5

DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI