

Kürbis-Tomaten-Topf mit Bacon

Suppen » Kürbis-Suppen

Zutaten (8-10 Personen)

- » 2kg Kürbisfleisch
- » 750g Möhre(n)
- » 1kg Tomate(n)
- » 2 Zwiebel(n)
- » 2-3 EL Öl
- » 3-4 EL Instant-Gemüse-Brühe
- » 1/2 Bd. Thymian
- » 12 Scheiben Frühstücksspeck
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Prise Zucker
- » 8 EL Crème fraîche

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Kürbis zerteilen, entkernen, in Spalten schneiden und schälen. Fruchtfleisch würfeln. Gemüse putzen bzw. schälen, waschen. Möhren in Scheiben und Tomaten klein schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln.

2. Öl in einem großen Topf erhitzen. Kürbis, Möhren und Zwiebeln darin unter Rühren ca. 5min dünsten. Tomaten kurz mitdünsten. Mit 2l Wasser ablöschen und aufkochen. Brühe einrühren und zugedeckt ca. 30min köcheln.

3. Thymian waschen, abzupfen. Zum Kürbis geben und alles weitere ca. 5min köcheln. Baconscheiben quer halbieren oder dritteln und in einer Pfanne ohne Fett auslassen. Kürbis-Tomaten-Topf mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Mit Bacon anrichten und mit je einem Klecks Crème fraîche servieren.

Nährwerte: 220kcal/E7g/F14g/KH16g pro Portion

angelegt am: 30.04.2004

Rezept-Nr: 1078

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke