

# Kürbiscrème-Suppe

MIT KÜRBISKERN-KLÖSSCHEN UND KÜRBISKERNÖL



## Zutaten für 4 Personen:

- 2 Brötchen vom Vortag,  
ohne Rinde und fein gewürfelt
- 1 Eigelb
- 1 Eiweiß, steif geschlagen
- 2 EL Milch
- 3 EL Kürbiskerne, geröstet und fein gehackt
- 4 TL Kürbiskernöl
- 1 Prise Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Von Lacroix benötigen Sie:

- 2 Dosen Kürbis-Creme-Suppe „Citrouille“

## Zubereitung:

Aus den gewürfelten Brötchen, Milch, Eigelb und fein gehackten Kürbiskernen einen Teig kneten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zuletzt den Eischnee locker darunterheben. Aus dieser Masse mit 2 Teelöffeln kleine Nocken abdrehen und in leicht gesalzenem Wasser bei

mittlerer Temperatur köcheln lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. In der Zwischenzeit die Kürbis-Creme-Suppe erwärmen, mit den Kürbiskern-Klößchen auf vier Tellern verteilen und jeweils mit 1 TL Kürbiskernöl beträufeln.