

crema di zucca e broccoletti
4 personen

500 g kürbis
300 g broccoli
3 kartoffeln
1 zwiebel
4 el olivenöl
2 knoblauchzehen
sesamkörner
1/2 tasse weisswein

zubereitung:

zwiebel in öl anbraten, kürbis- & kartoffelwürfel dazugeben, salzen.
wasser beigeben, bis alle zutaten gedeckt sind. 20-25 minuten kochen.
broccoli in wasser kurz garen, dann mit knoblauch und öl anbraten,
salzen, mit weisswein ablöschen.
sesam rösten.
gekochte kürbis und kartoffel mixen, rahm und parmesan dazugeben.
suppe anrichten mit broccoli, sesamkörner und olivenöl dekorieren.

cucine e ambienti

