

Herbstgenuss mit ZWILLING



Der Herbst hat mit seinen bunten Farben Einzug bei uns gehalten und den Liebling der Herbstküche, den Kürbis, mitgebracht.

Ob rund oder oval, groß oder klein, gelb oder orange – die über 800 Kürbissorten sind genauso vielseitig wie die leckeren Gerichte, die man mit ihnen zubereiten kann. Das gesunde Gemüse schmeckt als herzhafte Beilage, würziges Chutney oder verarbeitet zu süßem Kuchen.

Genießen Sie den Klassiker der Kürbisküche und probieren Sie unsere leckere und einfache Kürbiscrème-Suppe:

Zutaten:

800 g Kürbis, z.B. Hokkaido



ZWILLING
J.A.HENCKELS

1,5 l Gemüsebrühe
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
½ rote Paprika
1 Esslöffel Sojasoße
2 Esslöffel Zitronensaft
200 ml Sahne
Salz, Pfeffer

Zum Servieren:

Kürbiskerne

Den Kürbis würfeln und mit allen Zutaten (außer der Sahne) in der Brühe 15 Minuten kochen lassen. Das Lorbeerblatt entfernen, passieren und die Sahne hinzugeben. Abschmecken. Fertig!

Tipp: Geben Sie Kürbiskerne vor dem Servieren in die Suppe für ein besonderes Geschmackserlebnis.

Müheless lässt sich jeder Kürbis mit den Messern der ZWILLING ****VIER STERNE Serie zerteilen. Der Fingerschutz zwischen Griff und Klinge verhindert ein Abrutschen. Typisch ZWILLING sind auch die aus einem Stück präzisionsgeschmiedeten, eisgehärteten Klingen aus rostfreiem Spezialstahl: außerordentlich schnitthaltig, korrosionsbeständig und flexibel.

Die Messerserie ****VIER STERNE erhalten Sie aktuell zum **AKTIONSPREIS** in unserem [Online-Shop](#) oder in einem [ZWILLING Shop](#) in Ihrer Nähe.

Viel Freude beim Ausprobieren!