



# Cremige Kürbis-Birnen-Suppe mit Crêpesspießen und Kräuterfrischkäse



Zeit gesamt  
40min

Zubereitungszeit  
35min

Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Karotten	2 St.
Hokkaidokürbis	600 g
Birnen	2 St.
Butter	2 EL
Currypulver	2 TL
Gemüsebrühe	800 ml
Schlagsahne	200 ml
Milch	100 ml
Eier	3 St.
Weizenmehl, Type 405	125 g
Salz	
Petersilie, frisch	20 g
Frischkäse, natur	100 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Öl	2 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf, große Pfanne, SILVERCREST Stabmixer/  
Pürierstab

1. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Karotten schälen, Enden entfernen und in Stücke schneiden. Kürbis waschen, halbieren, Kerne herauskratzen und würfeln. Birne schälen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und grob würfeln.
2. In einem Topf Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln und Currypulver darin ca. 2 Min. glasig dünsten. Kürbiswürfel und Karotten zugeben und ca. 2 Min. mitdünsten. Mit Gemüsebrühe und Sahne auffüllen, aufkochen und alles auf mittlerer Stufe ca. 25 Min. köcheln.
3. Inzwischen in einer Schüssel Milch, Eier, Mehl und Salz mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verquirlen. Den Teig anschließend kurz ruhen lassen.
4. Derweil Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. In einer Schüssel Frischkäse mit Petersilie mischen und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.
5. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und mit ½ TL Öl auspinseln. 1 Kelle des Teiges in die Pfanne geben und durch Neigen verteilen. Crêpes ca. 1–2 Min. goldbraun ausbacken, bis er beginnt fest zu werden und sich vom Boden löst, vorsichtig wenden und nochmals ca. 1 Min. von der anderen Seite goldbraun backen. Crêpes beiseitestellen

und Vorgang wiederholen, bis die Masse aufgebraucht ist.

6. Crêpes mit Frischkäse-Creme bestreichen, aufrollen und nach Belieben in Röllchen schneiden und auf Spieße stecken. Birne zur Kürbissuppe geben. Suppe fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kürbis-Birnen-Suppe auf Teller verteilen und mit Crêpes-Spießen servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	542 kcal
Kohlenhydrate	72 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	22 g