



Baden-Württemberg
is(s)t Bio in der
Gemeinschaftsverpflegung



mit BIOBW-
Kürbis



Marmorierte Kürbissuppe mit Kürbiskern-Pesto

Bio-Zutaten für 10–12 Portionen (ca. 5 Liter)

2 kg	Kürbiswürfel (z.B. Butternut- kürbis oder Hokkaido)
je 200g	Zwiebel- und Apfelwürfel
2,2l	Gemüsebrühe
300ml	Sahne (oder pflanzliche Alternative)
100ml	Rote Bete-Saft
	Salz, Pfeffer oder Chili
75g	Meerrettich, gerieben
100g	Kürbiskerne (plus extra zum Servieren)
60g	Petersilie
150ml	Öl

Extra

25 ml	Kürbiskernöl
-------	--------------

Zubereitung

1. In einem Topf die Kürbis-, Zwiebel- und Apfelwürfel mit Brühe aufkochen. Deckel aufsetzen und ca. 15 Minuten weichkochen. Mit dem Pürierstab fein mixen.
2. Mit Sahne, Meerrettich, Salz, Pfeffer oder Chili abschmecken.
3. In einem hohen Gefäß die Kürbiskerne mit Petersilie, Salz, Pfeffer und beiden Ölen grob pürieren.
4. 600 ml Suppe abschöpfen und in einer Schüssel mit 100 ml Rote Bete-Saft vermischen.

ZUM SERVIEREN: Erst orange Kürbissuppe auf Suppenteller verteilen. Dann mit roter Kürbis-Bete-Suppe spiralförmig marmorieren. Zuletzt mit Pesto und Kürbiskernen dekorieren.



In der Themenwoche „**Baden-Württemberg is(s)t Bio in der Gemeinschaftsverpflegung**“ werden bei diesem Rezept möglichst viele, aber mindestens die **gelb gekennzeichneten Produkte** garantiert in zertifizierter Bio-Qualität und Herkunft verwendet. Denn: **Bio + Regional = Optimal!**

Herausgeber



Baden-Württemberg
Ministerium für Ländlichen Raum,
Landwirtschaft und Heimat