

Wissenswertes rund ums Kürbiskernöl

Das Brändle vita steirische Kürbiskernöl g.g.A (geschützte geografische Angabe) wird aus schalenlosen gerösteten Kürbiskernen in einem mechanischen Pressverfahren hergestellt. Die garantiert eine naturbelassene Qualität und ein intensiv nussig-röstiges Aroma.

Geeignet für: Vielseitig verwendbar in Salaten, Suppen und Desserts.

Weitere Infos rund um unsere Öle sowie mehr Rezepte finden Sie unter www.braendle.de



P. Brändle GmbH · Ölmühle
Robert-Bosch-Str. 10 · 72186 Empfingen
Telefon 07485/9779-0 · www.braendle.de



Rezept mit vita Kürbiskernöl
Sahnige Kürbissuppe

Rezept mit vita Kürbiskernöl Sahnige Kürbissuppe



Zutaten

Rezept für 4 Personen:

- 500 g Hokkaido-Kürbis
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 walnussgroßes Stück Ingwer
- 2 EL Brändle vita Rapsöl
- 400 ml Gemüsebrühe
- 125 ml Sahne
- Salz
- Curry
- 1 Prise Chilipulver
- 1 Prise Zucker
- 4 EL Brändle vita Kürbiskernöl

Zubereitung

1. Kürbis gut waschen und in Spalten schneiden, Kerne und grobe Fasern herauslösen, den Stielansatz entfernen.
2. Kürbisfleisch mit der Schale grob würfeln, Zwiebel schälen und fein hacken, die Knoblauchzehe abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken, den Ingwer ebenfalls grob hacken.
3. In heißem Rapsöl 10 Minuten andünsten. Gemüsebrühe zugeben und alles mit dem Rührstab fein pürieren.
4. Mit Sahne aufgießen und mit Salz, Curry, Chilipulver und Zucker würzen, weitere 10 Minuten köcheln lassen.
5. Anschließend nochmals nachwürzen. Mit je einem Löffel Kürbiskernöl servieren.

