



Benötigte Zutaten

30 g	Premium Teebutter
1 TL	Ingwer
1 Msp.	Knoblauch fein gehackt
1 Msp.	Chilischote fein gehackt
200 g	Butterkürbis
1/2 Stück	gelber Paprika klein geschnitten
1 TL	Zitronengras
700 ml	Rindssuppe (ersatzweise Instantbrühe)
200 ml	Premium Schlagobers
etwas	Salz, Pfeffer nach Geschmack

Vitalsuppe

Besonders in der kalten Jahreszeit ein Genuss
(von Didi Maier)

Anleitung

1. Kürbis, Paprika, Ingwer, Chili und Zitronengras 5 Minuten in einem Topf mit der zerlassenen Butter schmörgeln lassen.
2. Mit Rindssuppe aufgießen und solange köcheln lassen bis das Gemüse weich ist.
3. Mit einem Stabmixer mixen, Schlagobers beimengen und mit etwas Salz und Pfeffer verfeinern und servieren.

Salzburger Köche
Salzburger Köche