

STAND: JULI 2016

Kürbissuppe



Zutaten

2 Portionen

2 EL	Zucker
50 g	Butter
500 g	Kürbisfleisch (Butternut)
250 ml	Gemüsebrühe
250 ml	Milch
250 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral
	Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Zu Beginn den Zucker in heißer Butter zergehen lassen und im Anschluss das geschälte und in Stücke geschnittene frische Kürbisfleisch 3-4 Minuten darin glasieren. Als nächstes Gemüsebrühe und Milch aufgießen und den Kürbis weichkochen. Die Suppe fein pürieren. Zum Schluss Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral dazu gießen, mit Salz, Pfeffer und etwas gemahlenem Muskat abschmecken. Die angegebenen Mengen reichen als Vorsuppe für ca. 4-5 Portionen und als Hauptspeise für ca. 2 Portionen.

Tipp

Bei Verwendung als Hauptspeise eignen sich z. B. gebratene Hähnchenfleischstreifen und geröstete Brotwürfel zur Beigabe sehr gut. Für Patienten mit Schluckstörungen kann die Suppe nach dem Abschmecken bei unter 80 °C mit Thick & Easy oder Fresubin® Clear Thickeners zur erforderlichen Konsistenz angedickt werden.

Nährwerte pro Portion:

Energie	619 kcal
Eiweiß	18,0 g
Kohlenhydrate	56,4 g
Fett	35,5 g