

Thurgauer Kürbissuppe mit Tilsiter-Crostini

Für 4 Personen
Zubereiten: ca. 40 Minuten
Backen: ca. 10 Minuten
Schwierigkeit: leicht

1. Suppe: TILSITER in 4 Stücke schneiden, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. beiseitestellen.
2. Butter erwärmen, Zwiebel andämpfen, Kürbis und Kartoffelstücke ca. 3 Min. mitdämpfen. Süssmost und Bouillon dazugießen, aufkochen, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 25 Min. köcheln. Suppe pürieren, würzen.
3. Suppe anrichten, beiseitegestellten TILSITER in die Suppe legen, schmelzen lassen. Suppe mit Petersilie garnieren.
4. Crostini: TILSITER mit den Kürbiskernen und dem Zucker mischen, würzen. Brotscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, Käsemasse darauf verteilen.
5. Backen: 5–10 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. TILSITER-Crostini zur Suppe servieren.

Nährwerte pro Portion

492
kcal

20g
Fett

51g
Kohlen-
hydrate

22g
Eiweiss

Vegetarisch



Rezept-Video
www.tilsiter.ch/rez9

Suppe

- 100 g TILSITER ROT, in 4 Stücken
- ½ EL Butter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 500 g Kürbis (Butternut), in kleinen Stücken
- 150 g mehligkochende Kartoffeln, in Würfeln
- 1 ½ dl Süssmost
- 7 dl Gemüsebouillon
- 1 TL Paprika
- Salz, nach Bedarf
- 2 EL Petersilie, fein geschnitten

Crostini

- 75 g TILSITER ROT, grob gerieben
- 50 g Kürbiskerne, gehackt
- 1 TL Zucker
- 1 Prise Salz
- wenig Pfeffer
- 12 Baguettescheiben

Tipp: Als Frühlingsrezept statt Kürbis Rüebli verwenden.