



Kürbisstrone mit Pistou

2 EL Butter	in einem Suppentopf schmelzen
1-2 Schalotten	schälen, vierteln, fein würfeln, beifügen, andünsten
400g Butternuss-Kürbis oder Muskat-Kürbis	schälen, entkernen, in ca 1 cm grosse Würfel schneiden, mitdünsten
100 g grüner Lauch	rüsten, waschen, in kleine Quadrate schneiden, dazu geben
8 dl Fleischbouillon	dazu giessen, bei schwacher Hitze ca 10 Minuten köcheln lassen
250 g Fleischkäse oder Lyonerwurst am Stück	in ca 1 cm grosse Würfel schneiden, in die Suppe geben und ca 5 Minuten mit köcheln lassen
Salz, Pfeffer aus der Mühle wenig Cayennepfeffer	abschmecken

Pistou

50–70 g Petersilie	die Blätter von den Zweigen zupfen, in Salzwasser kurz überbrühen (blanchieren), abschütten, mit kaltem Wasser abkühlen, in einem Sieb abtropfen lassen, das restliche Wasser ausdrücken, die Blätter klein schneiden
½ Bund Basilikum	Blätter von den Zweigen zupfen, klein schneiden
1 Knoblauchzehe	schälen, zusammen mit Petersilie und Basilikum in einen Mixer geben
50 g fetter Speck	in Würfeli schneiden, beifügen
1 EL Parmesan gerieben	dazu geben, im Mixer zu einer glatten Paste verarbeiten. Die Suppe in vorgewärmte Teller verteilen und jeweils einen Teelöffel Pistou darin schmelzen lassen