



Kürbiscreme mit Croutons von Salsiccia mit Valle Maggia Pfeffer

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 240g Salsiccia con Pepe Valle Maggia
- 800 Kürbisfruchtfleisch
- 4 Brotlaibe
- 4 Kartoffel
- n.b. Zwiebel
- 1200ml Gemüsebrühe
- n.b. Olivenöl Extra Vergine
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer

Zubereitung

1. Die Zwiebel hacken, die Kartoffel schälen und in Stücke schneiden.
2. Das Fruchtfleisch des Kürbis in Stücke schneiden.
3. 2 Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel einige Minuten anbraten, die Kartoffel und den Kürbis dazugeben, mit der Brühe ablöschen und zum Kochen bringen.
4. Etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln und der Kürbis weich sind und sich leicht mit einer Gabel zerdrücken lassen.
5. Mit einem Stabmixer eine glatte, homogene Masse pürieren, mit Salz abschmecken und eine Kelle Wasser oder heisse Brühe dazugeben, wenn die Masse etwas flüssiger sein darf.
6. Die Grillwurst mit Valle Maggia Pfeffer aus ihrem Darm holen und zerbröckeln, 4 Esslöffel Olivenöl in einer grossen Pfanne mit Antihaftbeschichtung erhitzen und darin die Wurst einige Minuten lang anbraten, bis sie goldgelb und knusprig ist, dabei mit einem Holzlöffel umrühren.
7. Für eine besonders originelle Präsentation können Sie die Kürbiscreme in einen Brotlaib ohne den Deckel geben, den Sie zuvor ausgehöhlt haben. Mit den Croutons der Grillwurst mit Valle Maggia Pfeffer garnieren.

