

Kürbissuppe mit Fregola und Gorgonzola

Man nehme für 4 Portionen:

1 Butternut-Kürbis (ca. 800 g)	schälen, halbieren, Kerne entfernen, in Würfel schneiden
1 Stange Lauch (ca. 150 g)	putzen, in Ringe schneiden, bei Bedarf waschen
40 g Butter	
500 ml Gemüsebrühe (evtl. mehr)	
150 g Fregola	
150 g Gorgonzola	in kleine Stücke schneiden
40 g Parmesan	fein reiben
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	
Olivenöl	

- Butter in einem Topf erhitzen und Kürbis und Lauch darin anschwitzen. So viel Brühe zugeben, dass das Gemüse knapp bedeckt ist. Ca. 12-15 Minuten garen. Mit dem Stabmixer oder besser im Standmixer pürieren. Brühe zugeben, bis die gewünschte Konsistenz (nicht zu dickflüssig!) erreicht ist. Mit Salz abschmecken.
- Fregola in Salzwasser ca. 15-18 Minuten garen. Abgießen und dann Parmesan und 50 g vom Gorgonzola unterrühren.
- Fregola auf vorgewärmte Teller verteilen. Suppe angießen. Mit schwarzem Pfeffer bestreuen, die Suppe mit Olivenöl beträufeln und restlichen Gorgonzola auf die Fregola geben.

Übrigens: Nach Geschmack eignen sich andere Blauschimmelkäse natürlich auch. Beispielsweise Friesisch Blue…

Quelle: So isst Italien, 06/26, S.20
Rezept erstellt: 17.09.2026