

Geröstete Kürbissuppe mit Apfel und Speck

VORBEREITEN

40
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

1 kg Hokkaido-Kürbis
2 Teelöffel Kreuzkümmelsamen
1 Bund Salbei
Olivenöl
3 Äpfel
250 g Speckwürfel
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
800 ml Rinderbrühe
Ziegenkäse nach Belieben
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Pürierstab

Eine klassische Kürbissuppe kannst du ganz einfach aufpeppen: Ich gebe meinen Kürbis gern zuerst in den Ofen, am liebsten mit Kreuzkümmel und Salbei gewürzt, und röste die Stücke rund 15 Minuten. Erst dann darf alles in die Suppe. So wird sie super aromatisch. Das Topping aus Apfel und Speck macht Lust auf den Herbst und passt perfekt zum leicht süßen Kürbis.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Kürbis entkernen und in große Stücke schneiden. Salbei grob hacken. Kürbis mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Salbei und Kreuzkümmel vermischen und auf dem Backblech verteilen. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten rösten.

- 3 -

Einen Teil der Äpfel für das Topping beiseitestellen. Restliche Äpfel schälen, entkernen und in große Stücke schneiden. Mit in den Ofen geben und weitere 10 Minuten rösten lassen.

- 4 -

Speck ohne Fett knusprig braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

- 5 -

Knoblauch und Zwiebel schälen. Zwiebel grob würfeln. Knoblauch grob hacken. Beides in einem großen Topf in Olivenöl 4 Minuten dünsten. Kürbis und Apfel aus dem Ofen dazugeben und mit Brühe aufgießen, bis alles bedeckt ist. 20 Minuten kochen lassen und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 6 -

Für das Topping Apfel in feine Stifte schneiden oder hobeln und mit Speck und - nach Belieben - Ziegenkäse auf die Suppe geben.