

Tomaten-Kürbissuppe mit Ahornsirup-Croûtons

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

1 kg Hokkaido-Kürbis
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
Olivenöl
1 Teelöffel Zucker
2 Esslöffel Balsamicoessig
800 g stückige Tomaten aus der Dose
100 g Sahne
1 l Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer

Für die Croutons

2 Ciabattabrötchen
2 Esslöffel Ahornsirup
2 Esslöffel Olivenöl
1 Teelöffel Paprikapulver

Besonderes Zubehör

Pürierstab

aus dem Backofen - ohne viel Aufwand zubereitet und garantiert super knusprig.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Für die Croûtons Ciabattabrötchen grob zerrupfen. Olivenöl, Ahornsirup und Paprikapulver mischen und mit den Brotstücken vermengen. Auf dem Backblech verteilen und ca. 20 Minuten im heißen Backofen rösten.

- 3 -

Für die Suppe Kürbis entkernen und in große Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob hacken.

- 4 -

In einem großen Topf Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl andünsten. Kürbis dazugeben und 5 Minuten mitrösten. Zucker dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Balsamico würzen und Tomatenstücke dazugeben. Mit Brühe aufgießen und 15 Minuten kochen lassen, bis der Kürbis weich ist. Suppe pürieren.

- 5 -

Sahne halbsteif schlagen. Suppe auf Teller verteilen und mit einem Klecks Sahne und Croûtons servieren.

Warum gibt es immer nur Kokosmilch und Ingwer? Geht Kürbissuppe nicht noch anders? Doch! Mit dieser Fusion von Tomaten- und Kürbissuppe schaffst du den beschwingten Übergang von Spätsommer zum Herbst. Dazu servierst du verführerische Ahornsirup-Croûtons