Kürbissuppe mal anders



Rezepte für Kürbissuppe gibt es ja wie Sand am Meer. Besonders im Herbst sind die Zeitschriften und das Netz voll davon. Und eigentlich sind auch alle ähnlich mit Ingwer und/oder Kartoffel und nicht zu schwer nachzukochen. Ich habe ein Rezept gefunden, dass sich in der Zutatenliste etwas unterscheidet und noch ein wenig dran gefeilt. Zuerst war ich etwas verwundert über die Tomaten in der Suppe, aber ich muss sagen, dass es eine wirklich leckere Alternative zu der herkömmlichen Kürbissuppe ist. Durch den Knoblauch, die Tomaten und die Kräuter bekommt die Suppe einen mediterranen Touch und das liebe ich ja bekanntlich. Probiere es aus und lass dich überraschen. Die Suppe ist, wie immer, für 4 Personen berechnet.

Zutaten

750 Gramm Hokkaido-Kürbis

3 Tomaten

1 große Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 Zweige frischen Rosmarin oder 1 Tl getrockneter Rosmarin

2 EL Olivenöl

600 ml Gemüsebrühe

Salz & Pfeffer

eine Messerspitze Chiliflocken (optional)

Kleines Stück Parmesan

1. Halbiere den Kürbis, entkerne ihn und schneide ihn in Stücke. Die Tomaten grob würfeln, die Zwiebel in Ringe schneiden und die Knoblauchzehen schälen.
2. Gib das Öl mit dem kleingeschnittenen Gemüse, dem Rosmarin und den Chiliflocken in eine Pfanne und brate alles ca. 5-10 Minuten scharf an. Das Gemüse darf gerne braun werden, dann kommen die Röstaromen später gut raus. Großzügig salzen und weitere 15 Minuten auf kleiner Stufe weich dünsten.
3. In der Zwischenzeit kannst du in einem großen Topf die Gemüsebrühe aufkochen.
4. Das Gemüse zur Brühe zugeben und mit einem Pürierstab zu einer cremigen, dickflüssigen Suppe verarbeiten. Sollte dir die Suppe zu dick sein, kannst du noch etwas Wasser oder auch einen Schuss Sahne zum Verfeinern dazu geben.

Ich reibe am Schluss etwas Parmesan darüber und die Kids essen am liebsten Croutons oder ein frisch gebackenes Brot dazu