

# Geröstete Kürbis-Suppe mit Kürbis-Chips

## Für zwei Personen

|                      |                      |                   |
|----------------------|----------------------|-------------------|
| 1 Kürbis, à 400 g    | 1 Zwiebel            | 1 EL Tomatenmark  |
| 1 EL Crème-fraîche   | 125 ml Sahne         | 100 ml Milch      |
| 250 ml Hühnerfond    | Pflanzenöl, Olivenöl | 1 TL Garam Masala |
| 1 TL geriebener Zimt | Pfeffer, Salz        |                   |

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Den Kürbis schälen. Anschließend mit einem Sparschäler ein paar Streifen vom Kürbisfleisch für die Kürbischips abschälen und beiseite legen. Den restlichen Kürbis würfeln und für circa zehn Minuten im Ofen rösten. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Einen Topf mit etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin leicht anbraten. Zunächst das Tomatenmark hinzugeben, umrühren und mit dem Zimt und Garam Masala abschmecken. Mit dem Hühnerfond und etwas Milch aufgießen und das Ganze köcheln lassen. Anschließend den Kürbis aus dem Ofen nehmen und ebenfalls mitköcheln lassen. Nun etwas Sahne hinzugeben. Das Ganze mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell noch etwas Sahne dazugeben. Falls nötig, die Konsistenz mit der restlichen Milch verdünnen. Nun einen Topf mit Pflanzenöl erhitzen und die Kürbisscheiben darin frittieren. Anschließend auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen. Die geröstete Kürbissuppe in tiefen Tellern anrichten, mit etwas Crème-fraîche und den Kürbischips garnieren und servieren.

Christin Richter am 16. Oktober 2012