

Zucchini-Curry-Ingwer-Suppe mit Blätterteig-Zöpfen

Für zwei Personen

400 g Blätterteig	50 g Pinienkerne	600 g Zucchini
3 Schalotten	50 g Ingwer	100 g Emmentaler
500 ml Gemüsefond	200 ml Schlagsahne	2 EL Crème-fraîche
Öl, Currypulver	Pfeffer, Salz	

Zunächst den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Den Blätterteig ausrollen und mit dem Messer in dünne Streifen schneiden. Anschließend jeweils drei Streifen miteinander verflechten und die Enden etwas verdrehen, damit sie beim Backen nicht aufgehen. Den Käse reiben. Dann den Blätterteigzopf mit dem Käse bestreuen und circa 20 Minuten knusprig backen. Die Schalotten abziehen und klein schneiden. Anschließend die Zucchini waschen und in kleine Würfel schneiden. Dann in einem Topf etwas Öl erhitzen, die Schalotten und die Zucchini darin anbraten und mit dem Gemüsefond ablöschen. Den Ingwer frisch reiben und hinzugeben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und circa 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Suppe pürieren und mit der Sahne, der Crème-fraîche und dem Curry verfeinern. Abschließend in einer Pfanne die Pinienkerne in etwas Fett leicht anrösten. Die Zucchini-Curry-Ingwer-Suppe mit den Blätterteigzöpfen auf Tellern anrichten, mit den Pinienkernen garnieren und servieren.

Sabine Raithel am 09. April 2013