

Kürbis-Suppe mit Knoblauch-Brot

Für zwei Personen

Für die Kürbissuppe:

| | | |
|----------------------------|-------------------|--------------------------|
| 1 Hokkaidokürbis | 1 Knollensellerie | 3 Petersilienwurzeln |
| $\frac{1}{2}$ Stange Lauch | 1 Karotte | 1 Zwiebel |
| 1 Stück Ingwer | 1 Zehe Knoblauch | 1 Bund krause Petersilie |
| 1 EL Crème fraîche | 50 g Kürbiskerne | 1 EL Sojasauce |
| Olivenöl | Paprikapulver | Salz |
| Pfeffer | | |

Für das Knoblauchbrot:

| | | |
|------------|-------------------|----------|
| 1 Baguette | 2 Zehen Knoblauch | Olivenöl |
|------------|-------------------|----------|

Kürbis waschen, halbieren und von Kernen und Fasern befreien. Schale mit einem Sparschäler entfernen und Kürbis in kleine Stücke schneiden.

Zwiebel, Knoblauch und Ingwer abziehen und würfeln.

Petersilienwurzeln, Lauch, Karotte und Sellerie ebenfalls waschen, klein schneiden und in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Mit 250 Millilitern Wasser aufgießen und weich kochen. Kürbis, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer dazugeben, mit Crème fraîche aufgießen und pürieren. Petersilie fein hacken und mit in die Suppe geben. Mit Sojasauce, Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Baguette in Scheiben schneiden und mit Öl beträufeln. Knoblauch abziehen, klein hacken und das Baguette damit belegen. In der Pfanne goldgelb rösten. Kürbiskerne ohne Fett rösten und über die fertige Suppe geben. Suppe dann gemeinsam mit dem Knoblauchbrot auf Tellern anrichten und servieren.

Kevin Grafen am 27. Oktober 2015