

Kürbis-Suppe mit Naan und gerösteten Kürbiskernen

Für zwei Personen

Für die Kürbissuppe:

300 g Hokkaidokürbis	2 Möhren	1 Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Zitrone	5cm Ingwer	Butter
$\frac{1}{2}$ Bund Koriandergrün	1 TL Sojasauce	250 ml Gemüsefond
150 ml Kokosmilch	100 g Kürbiskerne	

Für das Naan:

250 g Mehl	1 TL Trockenhefe	1 TL Backpulver
1 Ei	75 ml Milch	75 ml Joghurt
1 EL Ghee	1 EL Zucker	1 Prise Salz

Kürbis schälen, entkernen und würfeln. Möhren und Ingwer schälen und würfeln. Zwiebel abziehen und ebenfalls in Würfel schneiden. Alles in einem Topf in Butter andünsten. Anschließend mit Gemüsefond aufgießen und etwa 15 bis 20 Minuten weich kochen.

Für das Naan das Mehl mit dem Ghee, dem Backpulver, der Trockenhefe, dem Salz, dem Zucker, dem Ei, dem Joghurt und der Milch mithilfe einer Küchenmaschine mit Knethaken vermengen bis ein homogener Teig entsteht. Für 20 Minuten beiseitelegen und gehen lassen. (Eventuell bei 30 Grad in den Ofen stellen, dann geht es schneller.)

Kürbissuppe mit einem Pürierstab fein pürieren, eventuell durch ein Sieb passieren. Den Koriander waschen, trockenwedeln und für die Garnitur beiseite stellen. Den Saft einer halben Zitrone auspressen. Die Kokosmilch unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und etwas Zitronensaft abschmecken und noch mal erwärmen.

Für das Naan eine Pfanne ohne Fett erhitzen. Kleine Fladen aus dem Teig formen und kurz von beiden Seiten anbraten. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Suppe in tiefe Teller füllen. Mit Korianderblättchen garniert und mit Kürbiskernen bestreuen. Mit dem Brot servieren.

Cornelius Göbel am 19. Oktober 2016