

Mediterrane Süßkartoffel-Suppe mit Blätterteig-Taschen

Für zwei Personen

Für die Süßkartoffel-Suppe:

250 g Süßkartoffeln	250 g Karotten	500 g vor. festk. Kartoffeln
1 Zwiebel	1 Stück Ingwer	250 ml Kochsahne
2 EL Rapsöl	1 TL mildes Currypulver	Meersalz
Salz	Pfeffer	

Für die Blätterteig-Taschen:

$\frac{1}{2}$ Pkg. Blätterteig	50 g Nordseekrabben	1 Eigelb
--------------------------------	---------------------	----------

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Süßkartoffel-Suppe Süßkartoffeln, Kartoffeln und Karotten schälen und klein schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Ingwer schälen und ebenfalls klein schneiden. In einem Topf Rapsöl erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten. Gemüswürfel und Ingwer hinzugeben und mit circa einem Liter Wasser aufgießen. Gemüse gar kochen. Dann mit dem Pürierstab sämig pürieren, Currypulver und Kochsahne zufügen. Noch einmal aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Blätterteig-Stangen aus dem Blätterteig Kreise ausstechen. Kreise mit Eigelb bepinseln. Nordseekrabben in die Mitte der Kreise geben und kleine Päckchen formen. Auf mittlerer Schiene für 20 Minuten in den Ofen geben.

Mediterrane Süßkartoffel-Suppe mit Blätterteig-Taschen anrichten und servieren.

Thomas Wüst am 03. Mai 2016