

Kürbis-Suppe mit Käsestange

Für 6 Personen

Für die Käsestangen:

| | | |
|------------------------|--------------------------|--------------------|
| 250 g Mehl | 1 Ei | 20 g weiche Butter |
| 1 Bund Schnittlauch | 1 Bund glatte Petersilie | 150 g Bergkäse |
| 1-2 EL flüssige Butter | | |

Für die Suppe:

| | | |
|----------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1 kleiner Hokkaido-Kürbis | 4 Schalotten | Olivenöl |
| 1,5-2 l Gemüsebrühe | Salz, Pfeffer | 1 Msp Kardamom |
| 1 TL Kreuzkümmel, gemahlen | 1/2 TL gehackte Peperoni | 1 EL süßes Paprikapulver |
| 1/2 Bund Blattpetersilie | 3 EL Kürbiskerne | 2 EL Kürbiskernöl |

Aus Mehl, Ei, Butter und etwas lauwarmen Wasser einen Strudelteig herstellen. Diesen 30 Minuten in Frischhaltefolie verpackt ruhen lassen. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Dann den Teig in kleine Stücke teilen und diese, hauchdünn ausziehen. Käse fein reiben und auf die Teigstücke streuen, ebenfalls Kräuter darauf streuen zu dünnen "Zigaretten" rollen, mit flüssiger Butter bestreichen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Ofen goldgelb backen. Kürbis waschen, halbieren und die Kerne austreichen. Kürbis in Würfel schneiden (der Hokkaidokürbis muss nicht geschält werden). Die Schalotten schälen und fein schneiden. In einem Topf mit Olivenöl die Schalotten anschwitzen, klein geschnittene Kürbisstücke dazugeben und mit Gemüsebrühe auffüllen. Nach ca. 25 Minuten müsste alles weich sein. Die Suppe pürieren. Würzen mit Salz, Pfeffer, Kardamom, Kreuzkümmel, Peperoni und süßen Paprikapulver. Petersilie abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Vor dem Servieren Petersilie untermischen. Suppe anrichten und die Kürbiskerne darüber streuen. Nach Belieben mit Kürbiskernöl beträufeln und mit Käsestangen servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 03. November 2010