

KÜRBISSUPPE

Zutaten für 4 Personen:

- 1 mittlerer Kürbis (z.B. Butternut)
- 5 große Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Rosmarin (frisch)
- ca. 500 ml Gemüsebrühe
- Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- grob geriebener Parmesan

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 220 °C vorheizen.
2. Den Kürbis entkernen und in Stücke schneiden, die Schale kann bei einem Butternut-Kürbis dranbleiben. Die Tomaten halbieren, die Zwiebel in Ringe schneiden und die Knoblauchzehen schälen.
3. Das geschnittene Gemüse in eine Auflaufform geben und die Rosmarinzwige darauf verteilen. Großzügig mit Olivenöl beträufeln, kräftig salzen und mit Pfeffer würzen. Im Backofen garen bis das Gemüse weich ist (ca. 45-50 Min.)
4. Die Gemüsebrühe in einem großen Topf aufkochen. Das Ofengemüse hinzufügen und mit einem Pürierstab fein pürieren, je nach Wunsch durchsieben. Ist die Suppe zu dickflüssig, mehr Gemüsebrühe hinzufügen.
5. Mit grob geriebenem Parmesan anrichten.



GUT MIT:
Gerösteten
Kürbiskernen

