

# Kürbissuppe

## Zutaten

1 große oder zwei mittlere Zwiebel  
1 kg Hokkaidokürbis  
1 Paprika rot  
1 Knoblauchzehe  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer  
Rosmarinzweig zum Mitbacken (wird dann entfernt)  
Ca. 1 Liter Gemüsebrühe  
Kürbiskernöl oder Kokossahne zum Garnieren



## Zubereitung

- 1) **Zwiebel** schälen und in größere Stücke schneiden.
- 2) **Hokkaido** teilen, Kerne entfernen und ebenfalls in größere Stücke schneiden.
- 3) Der **Paprika** wird halbiert und das Kerngehäuse entfernt.
- 4) Mit dem geschälten **Knoblauch** werden das Gemüse und der **Rosmarinzweig** auf einem mit einem Backpapier ausgelegtem Blech verteilt.
- 5) Noch mit **Olivenöl** beträufeln und mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.
- 6) Bei 180°C erhält das Gemüse in einer Backzeit von 40 Minuten ein feines Röstaroma.
- 7) Inzwischen wird in einem größeren Topf eine kräftige **Gemüsesuppe** zubereitet.
- 8) Das Röstgemüse zugeben (*Rosmarinzweig entfernen*) und alles fein pürieren, sodass eine cremige Suppe entsteht.
- 9) Nochmals abschmecken.
- 10) Angerichtet wird mit einem Tupfer **Kokossahne** oder einem Schuss **Kürbiskernöl** für einen herzhaften Geschmack.
- 11) Dazu schmeckt ein Baguette oder auch ein würziges Vollkornbrot.

**Guten Appetit!**

## TIPP:

Hokkaido wird nicht geschält, die Schale soll mitgekocht werden und lässt sich fein pürieren.