

Geröstete Kürbissuppe

Zutaten für 6 Personen

- 1 Butterkürbis (ca. 1200 g)
- 4 Stiel(e) Thymian
- 1 ½ EL brauner Zucker
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL Olivenöl
- 2 Zwiebeln
- 2-3 Knoblauchzehen
- 1 ½ l Gemüsebrühe (Instant)
- 2-3 EL Öl

Zubereitung

Kürbis vierteln, Kerne mit einem Esslöffel herauskratzen. Ca. 1/3 der Kerne putzen und zur Seite legen. Kürbis schälen und in feine Spalten schneiden.

Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Kürbis, und Thymian (bis auf 1 Teelöffel zum Garnieren) auf eine mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne des Backofens geben, mit Zucker, Salz und Pfeffer bestreuen.

Mit 2 Esslöffel Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 45 Minuten braten. Inzwischen Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. 2 Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten.

Kürbis aus dem Ofen nehmen und hinzufügen. Mit Brühe ablöschen, aufkochen. Mit einem Pürierstab pürieren und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Kürbiskerne darin unter Wenden kurz anbraten, herausnehmen und zur Suppe geben. In einer Terrine anrichten.

Guten Appetit wünscht Thomas Warth