



Nordafrikanische Kürbis-Linsen-Suppe

mit Käsepizza Berber-Art



ca. 30min



2 Personen

Lust auf Suppe? Wir auch! Vor allem, wenn sie so herzhaft daherkommt wie dieses Kürbis-Linsen-Süppchen, das durch leckere Tajine-Paste ganz besonders aromatisch wird. Bestreut wird es mit knusprig gerösteten Kürbiskernen und frischen Tomaten. Das Beste ist aber die knusprig-cremige Käsepizza nach Berber-Art, die wir zum Eintunken dazu servieren – inspiriert von einem nordafrikanischen Teiggericht mit leckerer Füllung.

Was du von uns bekommst

- 1 kleiner Hokkaidokürbis
- 1 Zwiebel
- 1 Tomate
- 200g rote Linsen
- 1 Packung Pizzateig ¹
- 1 Päckchen Za'atar-Gewürzmischung ¹¹
- 100g alter Gouda, gerieben ⁷
- 25g Kürbiskerne
- 1 Becher Tajine-Paste

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- kleine Auflaufform
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Stabmixer
- Messbecher

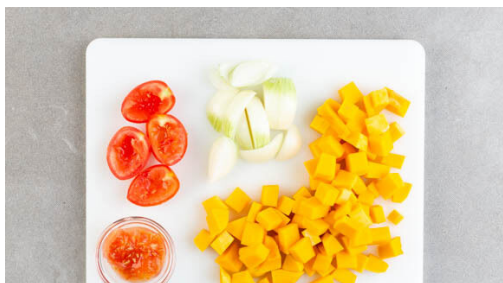
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sesamsamen (11).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1187kcal, Fett 45.5g,
Kohlenhydrate 144.6g, Eiweiß 47.5g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Kürbis** vierteln, mit einem Löffel entkernen und in ca. 1,5cm große Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in Spalten schneiden. Die **Tomate** vierteln, das **Kerngehäuse** entfernen und separat aufbewahren.



4. Pizza vorbereiten

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und mit einer Gabel einige Male einstechen. Mit der **Gewürzmischung** bestreuen und den **Käse** auf **einer Hälfte des Teiges** verteilen. Die **andere Hälfte** darüber falten und die **Ränder** zusammendrücken, dann den **Teig** mit 1TL Olivenöl bestreichen.



2. Gemüse anbraten

Den **Kürbis**, die **Zwiebeln** und das **Kerngehäuse der Tomaten** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 5Min. goldbraun anbraten.



5. Pizza backen

Die **Pizza** im Ofen in 15-20Min. goldbraun backen. Die **Kürbiskerne** in eine kleine Auflaufform geben und ca. 10Min. im Ofen mitbacken. Das **Tomatenfruchtfleisch** in kleine Würfel schneiden.



3. Suppe köcheln

Das **Gemüse** mit 600ml Wasser ablöschen und aufkochen, dann die **½ der Linsen** mit 1TL Salz einrühren und abgedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15Min. köcheln lassen.



6. Suppe pürieren

Die **Tajine-Paste** in den Topf rühren, dann die **Suppe** mit einem Stabmixer glatt pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Kürbis-Linsen-Suppe** auf tiefe Teller verteilen, mit den **Tomatenwürfeln** und den **Kürbiskernen** garnieren und mit jeweils ½TL Olivenöl beträufeln. Die **Käsepizza** in Stücke schneiden und dazu servieren.