



Nordafrikanische Kürbis-Linsen-Suppe

mit Käsepizza Berber-Art



ca. 30min



3-4 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 knackig 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.

- 2 kleine Hokkaidokürbisse
- 1 Zwiebel
- 2 Tomaten
- 200g rote Linsen
- 2 Packungen Pizzateig ¹
- 2 Päckchen Za'atar-Gewürzmischung ¹¹
- 200g alter Gouda, gerieben ⁷
- 25g Kürbiskerne
- 2 Becher Tajine-Paste

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

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

Energie 1108kcal, Fett 38.8g,
Kohlenhydrate 142.5g, Eiweiß 45.4g



4. Pizza vorbereiten

2. Gemüse anbraten

5. Pizza backen

3. Suppe köcheln

6. Suppe pürrieren

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.