



V1: 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 Harissapaste 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 Butternusskürbisse
- 1 Zwiebel
- 2 Tomaten
- 200g rote Linsen
- 2 Packungen Pizzateig ¹
- 2 Päckchen Za'atar-Gewürzmischung ¹¹
- 200g mittelalter Gouda, gerieben ⁷
- 25g Kürbiskerne
- 2 Packungen Harissa

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

Allergene

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

Energie 1170kcal, Fett 45.6g,
Kohlenhydrate 144.9g, Eiweiß 43.2g



4. Pizza vorbereiten

2. Gemüse anbraten

5. Pizza backen

3. Suppe köcheln

6. Suppe pürrieren

Die **Harissapaste nach Geschmack** 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.