



Kürbiscremesuppe mit Chorizo

dazu knuspriges Baguette mit Greek White



30-40min



3-4 Personen

Klar, bei so vielen köstlichen Rezepten fällt die Auswahl schwer. Dieses Süppchen solltest du dir aber nicht entgehen lassen, wenn dir der Sinn nach einer wärmenden und sämigen Gemüsebrühe mit einem herzhaften Topping aus knusprig gebratenen Chorizowürfeln und Kürbiskernen steht. Das Baguette mit Greekcreme wollen wir hier auch nicht verschweigen, damit dippt es sich ganz hervorragend in die heiße Suppe. Überzeugt?

- 2 kleine Bio-Hokkaidokürbisse
- 2 Karotten
- 2 Paprika
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 200g Chorizo, gewürfelt ³
- 20g Petersilie & Thymian
- 2 Pck. Gemüsebrühwürz
- 2 Baguettebrötchen ²
- 150g Violife Greek White
- 50g Kürbiskerne
- 2 Pck. Balsamicoreme ⁴

- 2EL Mayonnaise 1
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf mit Deckel
- kleine Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher

Energie 819kcal, Fett 44.6g,
Kohlenhydrate 70.3g, Eiweiß 29.2g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kürbisse** halbieren, die Kerne mit einem Löffel herausschaben und die **Kürbisse** in 3-4cm große Stücke schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die **Paprika** vierteln und entkernen. Die **Zwiebeln** schälen und vierteln. Den **Knoblauch** schälen.



Währenddessen die **Baguettes** in Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, mit 2EL Olivenöl beträufeln und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen in 7-8Min. knusprig backen. Den **Greek White** in einem hohen Gefäß mit 2EL Mayonnaise, 1EL Wasser und 1 kräftigen Prise Pfeffer zu einer glatten **Creme** pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Chorizo** in einem großen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten, bis die **Chorizo** knusprig wird und das **Fett** austritt. Die **Chorizo** (am besten mit einem Schaumlöffel) aus dem Topf nehmen, dabei möglichst viel **Fett** im Topf belassen.



Die **Kürbiskerne** in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 2-4Min. anrösten, bis sie knistern und goldbraun sind. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen. Die **Petersilie samt Stängeln** grob hacken.



Sämtliches **Gemüse aus Schritt 1** in den Topf geben und in dem **Chorizofett** bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. 1,2L Wasser angießen, das **Brühgewürz** und die **Thymianzweige** einrühren und die **Brühe** aufkochen lassen, dann abgedeckt 16-18Min. köcheln, bis der **Kürbis** weich ist.



Wenn der **Kürbis** weich ist, die **Thymianzweige** aus dem Topf entfernen. Die **Suppe** mit einem Stabmixer glatt pürieren und mit 2EL Essig sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Baguettescheiben** mit der **Greekcreme** bestreichen. Die **Suppe** mit der **Chorizo**, der **Balsamicocreme**, den **Kürbiskernen** und der **Petersilie** garnieren und mit dem **Greek-Baguette** servieren.