



Kürbiscremesuppe fruchtig-pikant

mit knusprigen Pizzabrotstangen



ca. 40min



3 Portionen

Kürbissuppe ist auf jeden Fall eine unserer Lieblingssuppen, und gerade im Herbst und Winter können wir nicht genug davon bekommen. Die heutige Variante ist besonders schmackhaft und leicht fruchtig dank Karotte und Orange. Chiliflocken sorgen für einen pikanten Kick, Kokosmilch für Cremigkeit. Dazu gibt es köstliche Pizzabrotstangen zum Eintunken, mmmh! Das Rezept ergibt 3 bzw. 6 Portionen.

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Pck. Cajun-Gewürzmischung
- 1 Pck. Hefeflocken
- 1 Pck. Pizzateig ¹
- 1 kleiner Bio-Hokkaidokürbis
- 1 Zwiebel
- 2 Karotten
- 10g Koriander
- 1 unbehandelte Orange
- 1 Pck. Chipotle-Chiliflocken
- 200ml Kokosmilch
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz

- 65g vegane Margarine
- Salz und Pfeffer
- Essig

- Backofen und Backblech
- kleiner Topf
- großer Topf
- Stabmixer
- Küchenwaage
- Messbecher
- Zitruspresse
- Küchenpinsel

Energie 783kcal, Fett 33.7g,
Kohlenhydrate 96.3g, Eiweiß 17.3g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem kleinen Topf 50g Margarine bei niedriger Hitze schmelzen. Den **Knoblauch** schälen. Die **½ des Knoblauchs** sehr fein würfeln, mit der **½ der Gewürzmischung** und den **Hefeflocken** in den Topf geben und 1-2Min. anbraten, bis der **Knoblauch** goldbraun ist. Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und den Topf vom Herd nehmen.



In einem großen Topf 1EL Margarine bei mittlerer bis starker Hitze schmelzen. Den **Kürbis**, die **Karotten** und die **Zwiebeln** hinzufügen und 6-8Min. braten, bis das **Gemüse** weich wird. Inzwischen die **Korianderblätter und -stängel** separat grob schneiden. Die **Orange** halbieren, **eine Hälfte** mit einem Messer schälen und in 2 Spalten schneiden.



Den **Teig** ausrollen, das Backpapier abziehen und auf ein Backblech legen. Den **Teig** quer in 6-8 Streifen schneiden und mit der **Würzmargarine** bestreichen. Jeden **Streifen** einige Male zu einer **Pizzabrotstange** eindrehen, auf das Backblech geben und nochmals mit der **Würzmargarine** bepinseln. Die **Stangen** im Ofen 10-12Min. backen, bis sie knusprig und goldbraun sind.



1 EL Essig in den Topf geben, den **übrigen Knoblauch**, die **restliche Gewürzmischung**, die **Korianderstängel** und die **½ der Chiliflocken oder weniger** hinzufügen und 1-2Min. anbraten. Das **Gemüse** mit der **Kokosmilch** und 700ml Wasser ablöschen, das **Brühgewürz** einrühren und die **Orangen** hinzugeben. Die **Suppe** aufkochen und bei mittlerer Hitze 10-15Min. köcheln lassen.



Den **Kürbis** halbieren, mit einem Löffel die Kerne auskratzen und in ca. 1,5cm große Stücke schneiden. Die **Zwiebel** schälen und vierteln. Die **Karotten** ggf. schälen und ebenfalls in ca. 1,5cm große Stücke schneiden. Den **übrigen Knoblauch** fein würfeln.



Die **übrige Orangenhälfte** auspressen. Die **Suppe** mit einem Stabmixer cremig pürieren und den **Orangensaft** angießen. Die **Kürbiscremesuppe** mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf tiefe Teller verteilen und mit den **Korianderblättern** garniert servieren. Die **Pizzabrotstangen** dazu reichen.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**