



Mexikanische Kürbissuppe mit Greek White

mit Mais und knusprigen Tortillachips



ca. 25min



2 Personen

Knusper, knusper, Knäuschen, was knuspert in meinem Mäulchen? Das sind wohl die im Ofen gerösteten Tortillas, die es heute zu unserer farbenfrohen deftigen Kürbissuppe mit Mais gibt. Und die allein ist getoppt mit kräftigem Greek White schon ein echter Gaumenschmaus! Da knuspern wir gleich noch ein bisschen weiter ...

Was du von uns bekommst

- 1 Dose Mais
- 1 kleiner Bio-Hokkaidokürbis
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 1 Pck. Tortillas¹
- 150g Violife Greek White

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf mit Deckel
- Messbecher
- Sieb
- Stabmixer

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

Kochtipp

Wann ist der Kürbis fertig? Einfach mit einem Messer hineinpieken: Wenn das ohne nennenswerten Widerstand geht, ist er durch.

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 680kcal, Fett 32.2g, Kohlenhydrate 80.5g, Eiweiß 13.2g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Mais** in einem Sieb abtropfen lassen. Den **Kürbis** vierteln, entkernen und in 2-3cm große Stücke schneiden. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



4. Tortillachips backen

4 Tortillas in ca. 2cm breite Streifen schneiden, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl, 1 kräftigen Prise Salz und 1 Prise Pfeffer vermengen, gleichmäßig verteilen und im Ofen in 5-7Min. knusprig backen. **Tipp:** Die **übrigen Tortillas** können eingefroren werden.



2. Zwiebeln anbraten

1EL Zwiebelwürfel und die **½ des Knoblauchs** in einem großen Topf mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze so lange anbraten, bis sie kräftig gebräunt sind.



5. Verfeinern und servieren

Die **½ des Greek White** mit den Händen zerkrümeln. Wenn der **Kürbis** gar ist, den Topf vom Herd nehmen und die **Suppe** cremig pürieren, ggf. 3-4EL Wasser zugeben, mit Salz abschmecken. Die **Suppe** mit dem **Greek White** und ca. **2EL Mais** garniert servieren und nach Geschmack mit der **restlichen Gewürzmischung** bestreuen, die **Tortillachips** dazu reichen.



3. Suppe kochen

Die **restlichen Zwiebeln**, den **restlichen Knoblauch**, den **Kürbis** und ca. **½ des Mais** zugeben, mit 500ml Wasser ablöschen und die Hitze reduzieren. **1TL Gewürzmischung** und 1TL Salz unterrühren und die **Suppe** abgedeckt bei mittlerer Hitze 12-15Min. köcheln lassen.



6. Es grünt so grün

Wer dem sommerlichen Grün in der Landschaft hinterhertrauert, hat hier eine Gelegenheit, optisch und aromatisch zu gedenken: Frischer Koriander oder Limettenspalten schmecken nicht nur nach Sommer, sie lassen auch farblich auf den nächsten Frühling hoffen ...