



Kürbiscremesuppe mit Chorizo

dazu knuspriges Baguette mit Feta



30-40min



2 Portionen

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 Fetacreme wollen wir hier auch nicht verschweigen, damit dippt es sich ganz hervorragend in die heiße Suppe. Überzeugt?

Was du von uns bekommst

- 1 kleiner Bio-Hokkaidokürbis
- 1 Karotte
- 1 Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100g Chorizo, gewürfelt ³
- 10g Petersilie & Thymian
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 1 Baguettebrötchen ²
- 50g Feta ³
- 25g Kürbiskerne
- 1 Pck. Balsamicocreme ⁴

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Schwefeldioxid und Sulphite (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 851kcal, Fett 48.1g, Kohlenhydrate 70.5g, Eiweiß 29.2g



1. Gemüse vorbereiten

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



4. Fetacreme anrühren

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



2. Chorizo braten

Die **Chorizo** in einem mittelgroßen 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.



5. Garnitur vorbereiten

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.



3. Gemüse garen

Sämtliches **Gemüse aus Schritt 1** in den Topf geben und in dem **Chorizofett** bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. 600ml Wasser angießen, das **Brühgewürz** und die **Thymianzweige** einrühren und die **Brühe** aufkochen lassen, dann abgedeckt 16-18Min. köcheln, bis der **Kürbis** weich ist.



6. Fertigstellen & servieren

Wenn der **Kürbis** weich ist, die **Thymianzweige** aus dem Topf entfernen. Die **Suppe** mit einem Stabmixer glatt pürieren und mit 1EL Essig sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Baguettescheiben** mit der **Fetacreme** bestreichen. Die **Suppe** mit der **Chorizo**, der **Balsamicocreme**, den **Kürbiskernen** und der **Petersilie** garnieren und mit dem **Feta-Baguette** servieren.