



Nordafrikanische Kürbis-Linsen-Suppe

mit Käsepizza Berber-Art



ca. 30min



4 Portionen

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.

Was du von uns bekommst

- 2 Bio-Butternusskürbisse
- 1 Zwiebel
- 2 Tomaten
- 200g rote Linsen
- 2 Pck. Pizzateig ¹
- 2 Pck. Za'atar-Gewürzmischung ³
- 200g junger Gouda, gerieben ²
- 25g Kürbiskerne
- 2 Pck. Harissa

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Sesamsamen (3).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1151kcal, Fett 44.1g,
Kohlenhydrate 144.9g, Eiweiß 42.2g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kürbisse** vierteln, mit einem Löffel entkernen, schälen und in ca. 1,5cm große Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in Spalten schneiden. Die **Tomaten** vierteln, das **Kerngehäuse** entfernen und separat aufbewahren.



4. Pizza vorbereiten

1 Teig mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und mit einer Gabel einige Male einstechen. Mit der **Gewürzmischung** und dem **Käse** bestreuen. Den **anderen Teig** mit dem Papier nach oben darüber legen. Das obere Papier abziehen, die **Ränder** zusammendrücken, dann den **Teig** mit 2TL Olivenöl bestreichen.



2. Gemüse anbraten

Den **Kürbis**, die **Zwiebeln** und das **Kerngehäuse der Tomaten** in einem großen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 5Min. goldbraun anbraten.



5. Pizza backen

Die **Pizza** im Ofen in 15-20Min. goldbraun backen. Die **Kürbiskerne** in eine kleine Auflaufform geben und ca. 10Min. im Ofen mitbacken. Das **Tomatenfruchtfleisch** in kleine Würfel schneiden.



3. Suppe köcheln

Das **Gemüse** mit 1L Wasser ablöschen und aufkochen, dann die **Linzen** mit 2TL Salz einrühren und abgedeckt bei mittlerer Hitze 15-18Min. köcheln lassen.



6. Suppe pürieren

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.