

Kürbissuppe aus dem Backofen

Eine leckere, mediterrane Kürbiscremesuppe mit Hokkaido-Kürbis, Strauchtomaten und Rosmarin.

etwa 8 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 ½ kg Hokkaido-Kürbis
800 g Strauchtomaten
80 g Schalotten
4 Zweige Rosmarin
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Zucker
4 EL Olivenöl
etwa 700 ml Gemüsebrühe
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic

Außerdem:

65 g entsteinte, schwarze Oliven
75 g Parmesan

Wie mache ich ganz einfach eine Kürbissuppe im Backofen?:

1 Vorbereiten:

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C

2 Zubereiten:

Kürbis waschen, in Spalten schneiden, Kerne entfernen und in grobe Würfel schneiden. Tomaten waschen und vierteln. Schalotten abziehen und in grobe Würfel schneiden. Rosmarin waschen. Gemüse und Rosmarin in eine große Auflaufform (Inhalt etwa 4 l) oder Bräter geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, mit Olivenöl beträufeln und alles miteinander vermengen. Auflaufform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Garzeit: etwa 45 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Nach dem Garen Rosmarin entfernen. Das Gemüse mit der Gemüsebrühe in einen großen Topf geben und pürieren, evtl. passieren. Suppe aufkochen, Crème fraîche unterrühren und mit den Gewürzen abschmecken.
- 4 Oliven in Ringe schneiden, Parmesan hobeln. Die Suppe mit den Oliven und dem Parmesan anrichten. Nach Belieben mit frischem Rosmarin garnieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne die Einlage ist die Suppe einfriergeeignet.

