

# Kürbissuppe aus dem Backofen

Eine leckere, mediterrane Kürbiscremesuppe mit Hokkaido

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  
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic

### Außerdem:

65 g entsteinte, schwarze Oliven  
75 g Parmesan

## 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 Minuten**



## 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.

