

Kürbissuppe Reloaded

aus Deutschland/ Richtsberg in Marburg

Die Suppe ist etwas, was wir gemeinsam als Gruppe „Konfi Reloaded“ erschaffen haben.

Als Jugendliche verschiedener Herkunft, unterschiedlichen Alters, Jungs und Mädels, die früher den Konfirmationsunterricht in der evangelischen Kirche besucht haben und sich weiterhin treffen.

So wie die Kirche weltweit eine bunte und vielfältige Truppe ist, sind wir als „Konfi Reloaded“ ebenfalls eine bunte Truppe und auch eine hungrige... Deshalb kochen wir auch jede Woche zusammen... Nicht immer Suppe... Aber ab und zu!

Zutaten:

- 600 g Muskatkürbis
- 4 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g Kräuterseitlinge
- 1 Dose weiße Bohnen (340 g)
- 1 Dose geschälte Tomaten (400 g)
- 4 Frühlingszwiebeln
- 500 g Kartoffeln
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Butter/ 1 EL Pflanzenmargarine
- etwas Essig
- 4 Stiele Salbei
- 600 ml Gemüsefond
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 1 EL Honig
- 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Zwiebeln schälen, klein schneiden und mit dem Olivenöl andünsten. In der Zwischenzeit Gemüsefond vorbereiten. Kürbis entkernen und klein schneiden.

Für einen intensiven Geschmack Kürbis bei 200°C in den Ofen geben bis die Außenseiten leicht braun sind. Kartoffeln schälen und würfeln.

Wenn die Zwiebeln goldgelb angedünstet sind, Gemüsefond, Tomaten, Kürbis, Kartoffeln, Margarine und zerdrückte Knoblauchzehen hinzugeben und die Suppe pürieren.

Mit Honig, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Am Ende Frühlingszwiebeln, Schnittlauch und Salbei klein schneiden und unterrühren.

Suppe auf heißer Herdplatte lassen, bis die Frühlingszwiebeln etwas weich geworden sind. Kann je nach Geschmack mit gerösteten Kürbiskernen, einigen Tropfen Kürbiskernöl und/oder etwas Sahne serviert werden. Dazu schmeckt dunkles Brot.

Diese Suppe Stammt von Daniel Wegner, Konfi Reloaded.