

Rezept Kürbis-Karottensuppe mit Speck-Parmesan-Chips & Käse-Schinken-Stangen



Zutaten für 4 Personen:

Für die Suppe benötigt ihr:	Für die Chips:
2 mittlere Hokkaidokürbis	12 Scheiben Frühstücksspeck
3 Karotten	50g Parmesankäse
1 Päckchen Schinkenwürfel	20g Kürbiskerne
1 Zwiebel	
2 Knoblauchzehen	Für die Käse-Schinken-Stangen:
1 Stange Lauchzwiebel	200g Butter
2 Stiele Petersilie	1 Würfel Hefe
750ml Gemüsebrühe	350ml Milch
Salz, Pfeffer, Zucker	700g Mehl
etwas Öl	1 TL Salz
	Schinkenwürfel
	geraspelter Käse

Zunächst aus Butter, Hefe, Milch, Mehl und Salz einen Hefeteig kneten und diesen abgedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen.

Für die Suppe nun die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Möhren schälen, waschen und grob würfeln. Den Kürbis putzen, waschen und ebenfalls grob würfeln. Die Lauchzwiebel-Stange waschen und in feine Röllchen schneiden.

Im Anschluss etwas Öl in einem Topf erhitzen und die Schinkenwürfel mit den Zwiebel- und Knoblauchstückchen und der Lauchzwiebel unter Wenden von allen Seiten kurz anbraten. Mit Brühe ablöschen, die Karotten- und Kürbiswürfel hinzugeben und etwa 30 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Den aufgegangenen Hefeteig nun mit Schinkenwürfeln bestreuen und alles gut durchkneten. Den Teig in vier gleichgroße Mengen teilen und daraus je eine mittelgroße Brötchenstange rollen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit Käse bestreuen und bei 180°C Ober- und Unterhitze ca. 25-30 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Parmesan fein reiben, die Kürbiskerne grob hacken und auf einem tiefen Teller vermengen.

Die Speckscheiben halbieren und in einer Pfanne auslassen. Anschließend die ausgelassenen Speckstücke gut mit der Parmesan-Kürbis-Masse vermengen und mit einem Esslöffel kleine Häufchen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backbleche verteilen .

Das Blech im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober- und Unterhitze ca. 8-10 Minuten backen und im Anschluss etwas abkühlen lassen.

Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein schneiden und in die Suppe geben.

Nun den Topf von der Herdplatte ziehen und mit einem Pürierstab fein pürieren. Nochmals mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit Petersilie bestreuen und mit etwas Milch und den Parmesan-Chips dekorieren. Dazu die Käse-Schinken-Stangen reichen.

Wir wünschen Guten Appetit!



