

Italienische Kürbissuppe



750 g Kürbis mit Schale (zum Beispiel Hokkaido)
6 Stk. Tomaten
1 Stk. Zwiebel
4 Stk. Knoblauchzehen
4 Stk. Rosmarinzweige (frische)
etwas Meersalz
etwas Pfeffer (aus der Mühle)
4 EL Olivenöl
500 ml Gemüsebrühe
75 g Oliven (schwarze, ohne Kern)
etwas Parmesankäse (gerieben)

- 1 Mit einem scharfen Messer den Kürbis halbieren, Entkernen und in kleine Stücke schneiden.
- 2 Die Tomaten waschen und halbieren. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Die Knoblauchzehen schälen.
- 3 Gemüse in eine feuerfeste Schale geben und die Rosmarinzweige darauf verteilen.
- 4 Mit Meersalz und frischem Pfeffer aus der Mühle bestreuen.
- 5 Das Olivenöl darüberträufeln und etwa 50 Minuten im vorgeheizten Backofen rösten danach abkühlen lassen und den Rosmarin entfernen.
- 6 Die Gemüsebrühe aufkochen, das Gemüse zugeben und mit einem Pürierstab feinpürieren, bis eine grimmige Suppe entsteht.
- 7 Die Oliven in Ringe schneiden und dazu geben.
- 8 Die Suppe erneut erwärmen und auf Tellern anrichten. Mit grob gebastelten Parmesan bestreuen und servieren.
- 9 Dazu schmeckt am besten warmes Ciabatta.