



WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats April 2012

Ofensuppe

von Christine Forsyth

Diese leckere Kürbissuppe wird im Ofen gekocht und bekommt dadurch den leckeren Geschmack von geröstetem Gemüse.

Zutaten für 4 Personen

- | | |
|---------|----------------------------------------------------------------------|
| 1 | Butternusskürbis, geschält, entkernt und in Stücke gehackt |
| 1 | große Zwiebel, groß gehackt |
| 2-4 | Knoblauchzehen, groß gehackt |
| 1 Stück | frischer Inger (ca. Walnussgröße), geschält und fein gehackt. |
| 1-2 Tl | Garam Masala (Indische Würzmischung) |

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Die Zutaten in ein etwas tieferes Ofenblech geben, salzen und mit Olivenöl beträufeln. Ca. 30 min im Ofen backen.
2. 1-2 Teelöffel Garam Masala untermischen und das Gemüse weitere 5-10 min schmoren. Danach sollte das Gemüse anfangen zu bräunen und weich sein.
3. Ca. $\frac{3}{4}$ l heiße Gemüsebrühe zugießen und die Suppe ein wenig abkühlen lassen.
4. In der Küchenmaschine oder mit dem Pürierstab die Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Die Suppe mit frischem Koriander, Petersilie und Zitronenzesten garnieren. Auch ein Klecks saure Sahne passt prima dazu.

Guten Appetit!