

Tomaten-Kürbis-Suppe orientalisch

mit Datteln, Minze und Schafkäse

½	Lauch, grünes Ende
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
½	Hokkaido
4	Kartoffeln
2	Möhren
1 Dose	Tomaten
400 ml	Wasser
1 TL, geh.	Ras el Hanoud
1 TL geh.	Garam Masala
½ TL	Kurkuma
½ TL	Zimt
1 TL	Gemüsebrühpulver
100 g	Datteln
½ Bund	Minze
150 g	Schafkäse



Lauch, Zwiebel und Knoblauch kleinschneiden,
Hokkaido, Kartoffeln und Möhre kleinschneiden,
Gewürze mischen,
Datteln und Minze mit den Wiegemesser zerkleinern,
Schafkäse würfeln.

Zwiebel, Knoblauch und Lauch in Öl anbraten,
Gewürze mit anbraten, schnell ablöschen,
Gemüse zugeben, weiter braten,
mit Wasser und Tomaten ablöschen,
Gemüsebrühpulver zugeben,
20 Minuten köcheln lassen,
Datteln und Minze zugeben,
weitere 5 – 10 Minuten kochen lassen, bis die Kartoffeln gar sind.

Schafkäsewürfel getrennt servieren und jeweils auf die Suppe streuen.