

Mediterrane Kürbissuppe

Vorspeise zu italienischem Hauptgericht

750 g	Hokkaido
6	Tomaten
1	Zwiebel
4	Knoblauchzehen
4 Zweige	Rosmarin, frisch
	Pfeffer
4 EL	Olivenöl
500 ml	Gemüsebrühe
60 g	Oliven, grün, gehackt oder Kapern
n.B.	Käse, gerieben (z.B. Parmesan)



Kürbis halbieren, entkernen, in Stücke schneiden.

Tomaten waschen und grob würfeln.

Zwiebel schälen und grob würfeln.

Die Knoblauchzehen schälen und quetschen.

Zwiebeln und Knoblauch in einem großen Topf glasig werden lassen,

Kürbis zugeben und weiter braten,

Tomaten und Gemüsebrühe zugeben,

Rosmarinzweige auf das Gemüse legen, salzen und pfeffern und 15 min. köcheln lassen.

Rosmarin entfernen und pürieren,

nach Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Oliven hacken

Käse grob reiben

Die Suppe auf Tellern anrichten.

Mit dem Topping aus geriebenem Käse und Oliven bestreuen (nicht unterrühren)

Dazu kann man Weißbrot reichen.

Eignet sich gut zum Einfrieren.