

Kürbissuppe mit Kürbis-Chips

etwa 8 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Min.

**Für das Backblech:**

Backpapier

Zutaten:

1 1/2 kg Kürbis, z. B. Butternusskürbis
150 g Möhren
150 g Staudensellerie
50 g Schalotten
2 EL Olivenöl
1 l Gemüsebrühe
2 EL Balsamico Bianco
1 Zweig Thymian
1 Lorbeerblatt
1 TL Fünf-Gewürze-Pulver
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g)
1 Dose Safranfäden
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Kürbis-Chips:

etwas Olivenöl

1 Vorbereiten:

Kürbis in Spalten schneiden, Kerne entfernen und schälen. Für die Chips 100 g Kürbis in dünne Spalten schneiden. Übrigen Kürbis für die Suppe in Würfel schneiden. Möhren schälen und würfeln. Staudensellerie waschen, in Scheiben schneiden. Schalotten abziehen und in Würfel schneiden. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Heißluft: etwa 150°C**2 Kürbis-Chips:**

Kürbisspalten nebeneinander auf das Backblech legen. Dünn mit Öl einstreichen und mit Salz würzen. Im Backofen knusprig backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 40 Min.**3 Kürbissuppe:**

Öl in einem großen Topf erhitzen. Gemüse darin andünsten. Gemüsebrühe und Essig zugießen, Thymian abzupfen, mit Lorbeerblatt und Fünf-Gewürze-Pulver zur Suppe geben. Alles etwa 15 Min. mit Deckel bei mittlerer Hitze gar kochen. Lorbeerblatt entfernen und Suppe pürieren. Crème fraîche und Safranfäden unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Chips zur Suppe servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Suppe ist ohne die Kürbis-Chips einfriergeeignet.
- Sie können die Kürbis-Chips auch in einer Pfanne zubereiten, die Bratzeit beträgt 5-10 Min.