

Kürbissuppe mit Blätterteighaube

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

| | |
|--------|--|
| 400 g | Kürbis z.B. Knirps |
| 1 | Schalotte |
| 2 EL | Olivenöl |
| 5 dl | Gemüsebouillon |
| ½ Bund | Thymian |
| 1 Br. | Safran |
| 1.5 dl | Halbrahm |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| 1 | Butterblätterteig 280 g (rechteckig, ausgewallt) |
| 1 | Ei |
| 1 EL | Kürbiskerne |



Zubereitung:

Kürbis in Stücke schneiden, die Schalotte hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotte und Kürbis dazugeben und dünsten. Mit Bouillon ablöschen. Thymian und Safran dazugeben. Zugedeckt ca. 25 Minuten weichkochen. Thymian entfernen. Rahm dazugeben, aufkochen und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken
Die Suppe abkühlen lassen

Den Backofen auf 180° C Unter-/Oberhitze vorheizen. Den Blätterteig entrollen, Rondellen, die etwas grösser als die Suppentassen sind ausstechen. Die Suppe in die Tassen füllen und mit den Teigrondellen zudecken. Mit einer Gabel den Teig am Tassenrand andrücken. Aus dem restlichen Teig kleine Sterne ausstechen und darauflegen. Das Ei verquirlen und den Teig damit bestreichen. Mit Kürbiskernen belegen und in der Ofenmitte ca. 20 Minuten backen. Sofort servieren.