

Asiatische Kürbiscremesuppe mit Blätterteiggebäck



Zubereitungszeit **50 Minuten**

Kalorien pro Portion **560**

Zutaten für 4 Personen

Für die Kürbiscremesuppe:

600 g Kürbisfruchtfleisch
1 Kartoffel
2 Möhren
10 g Ingwer
2 Schalotten
1 rote Chillieschote
1 Knoblauchzehe
20 g Butter
400 ml Kokosnussmilch
400 ml Gemüsebrühe
1 Stange Zitronengras
5 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

Für das Blätterteiggebäck:

100 g TK-Blätterteig
1 Eigelb
1 EL Sahne
Kürbiskerne
Sesamsamen

Zubereitung:

1. Kürbisfleisch würfeln, Kartoffel und Möhren schälen und klein schneiden. Ingwer, Schalotten und Knoblauch schälen. Chilischote waschen, halbieren und von Kernen und Trennwänden befreien. Alles fein hacken.
2. Butter zerlassen, klein geschnittenes Gemüse und Kürbiswürfel andünsten, mit Kokosnussmilch und Gemüsebrühe aufgießen. Zitronengras längs halbieren und ca. 20 Minuten mitköcheln lassen.
3. Zitronengras herausnehmen, die Suppe mit einem Pürierstab pürieren und mit Sojasauce abschmecken.
4. Während die Suppe köchelt, für das Blätterteiggebäck den leicht angetauten Blätterteig ausrollen, mit einem Ausstecher nach Belieben Monde und Sterne ausstechen.

5. Eigelb mit Sahne verrühren und die Blätterteigteilchen damit bestreichen, mit Kürbiskernen und Sesamsamen bestreuen. Im Backofen bei 180 °C ca. 8 Minuten goldgelb backen. Zur Suppe servieren.

Tipp: Wenn es schnell gehen soll, einfach fertiges Blätterteiggebäck kaufen und kurz im Backofen aufwärmen – schmeckt wie frisch gebacken.

Guten Appetit!