



Kürbissuppe mit Klecks vom Schafsgupferl



Zutaten für 4 Portionen

800 g Butternut - Kürbis
4 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 Karotten
3 EL Butter
750 ml Gemüsebrühe
1 Schafsgupferl (250g/150g)
30 g Kürbiskerne
1 EL Olivenöl
120g Waldviertler Hirtenkäse
6 Stiele Majoran
Salz
Pfeffer
4 TL Kürbiskernöl



Zubereitung

Kürbis in Spalten schneiden, Kerne entfernen. Kürbis schälen, $\frac{3}{4}$ des Fruchtfleisches in Stücke schneiden, Rest klein würfeln. 2 Zwiebeln und Knoblauch schälen, hacken. Karotten und schälen, waschen und in Stücke schneiden.

Butter in einem Topf schmelzen. Kürbisstücke, Zwiebel, Knoblauch und Karotten darin andünsten. Brühe angießen, aufkochen und ca. 20 Minuten garen. 2 Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Schafsgupferl von der Lake trennen und glatt rühren.

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett 2-3 Minuten unter Wenden rösten, herausnehmen. Öl in der Pfanne erhitzen, Kürbiswürfel und Zwiebelringe darin unter Wenden 3-4 Minuten braun braten. Waldviertler Hirtenkäse würfeln.

Majoran waschen, trocken tupfen und die Blättchen von den Stielen zupfen. Suppe pürieren, Schlagobers unterrühren. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. In Tellern anrichten, mit Kürbiswürfeln und –kernen bestreuen und mit Kürbiskernöl beträufeln.

Glatt gerührtes Schafsgupferl als Klecks auf die Suppe geben. Zwiebelringe, Würfel vom Waldviertler Hirtenkäse und Majoran auf der Suppe verteilen und servieren.

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Guten Appetit 😊