

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### KÜRBISUPPE MIT ORANGEN GREMOLATA - KÜRBIS TARTE

#### Zutaten:

Ca. 1.2 kg	Kürbis, in Würfel geschnitten
1 Stk.	Zwiebel, geschnitten
30 g	Frischer Ingwer
40 g	Butter
1 Zweig	Rosmarin
6 DL	Gemüsefond
1 DL	Vollrahm
1 DL	Orangensaft

#### Zutaten Gremolata:

etwas	Salz, Pfeffer
1 EL	Kürbiskerne
½ Stk.	Rote Chilischote (wer gerne scharf mag – ansonsten beiseite lassen)
1 Stück	Orange, Zeste bzw. grober Abrieb
½ Bund	Petersilie Liscio, gehackt (oder andere Kräuter wie Basilikum)

#### Zutaten für Kürbis-Tarte:

Blätterteig oder Kuchenteig	(fertig gekauft oder Hausgemacht siehe unten)
150 g	geriebenen Käse (Parmesan oder Mischung)
1.5 dl	Kürbissuppe
0.5-1 dl	Rahm
1 Stk.	Ei
etwas	Salz, Pfeffer, Muskat

evtl. etwas Kürbiskernöl zur Dekoration

### ZUBEREITUNG

Kürbis halbieren, entkernen, in schmale Spalten schneiden, schälen und würfeln. Kartoffeln schälen und ebenfalls würfeln. Zwiebel fein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Butter in einem Topf erhitzen, Kürbis, Kartoffeln, Zwiebeln, Ingwer und Rosmarin darin andünsten. Mit Fond und Sahne auffüllen, aufkochen und bei milder Hitze 20 Minuten zugedeckt kochen. Rosmarin entfernen. Orangensaft zugeben, aufkochen und mit dem Schneidstab fein pürieren. Die Suppe durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Blätterteig oder Kuchenteig dünn in einer Form auslegen. Für die Füllung aus dem geriebenen Käse, Ei, Suppe, Rahm und Gewürzen eine Masse mischen und in die ausgelegte Form giessen. In den 180-190° C vorgeheizten Ofen schieben und ca. 30 Minuten backen.

Für die Gremolata die Kürbiskerne ohne Fett in einer Pfanne rösten, fein hacken. Chilischote entkernen und in sehr feine Würfel schneiden. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Alle Zutaten mit der Orangenschale mischen.

Die Suppe erwärmen, mit etwas Gremolata toppen und evtl. noch mit einigen Tropfen Kürbiskernöl beträufeln. Dazu die Kürbistarte (aus der Suppe zubereitet) dazu servieren. En guete☺.