



KÜRBIS-CAPPUCCINO MIT GRANOLA UND BROT-CHIPS



Für 4 Personen

ZUTATEN

für die Suppe:

400 g Kürbisfleisch
ca. 600 ml Gemüsebrühe
50 g Butter
¼ TL Currypulver
1 Döschen Safranfäden (0,1g)
Salz
frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
100 g Sahne

für das Granola:

1 EL hellbrauner Rohrzucker
4 EL grob gehackte, geschälte Kürbiskerne
Schalenabrieb von ½ Bio-Orange
2 Prisen Zimtpulver
geriebene Muskatnuss
Salz

ZUBEREITUNG

Kürbis schälen, entkernen und in klein würfeln. Die Kürbiswürfel zusammen mit 300 ml Gemüsebrühe in einen Topf geben und bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze (Stufe 6) garen. Safran fein mörsern. Mit einem Pürierstab Butter, Currypulver und Safran untermischen. So viel Gemüsebrühe zugießen, dass eine cremige Suppe entsteht. Nochmals erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schlagsahne flaumig aufschlagen und kalt stellen.

Für die Granola Rohrzucker mit den Kürbiskernen in einer beschichteten Pfanne bei Stufe 7 rösten, bis der Zucker karamellisiert. Orangenschalenabrieb, Zimtpulver, geriebene Muskatnuss und Salz untermischen. Die Masse auf einen Teller zum Abkühlen geben und in kleine Stücke brechen.



KÜRBIS-CAPPUCCINO MIT GRANOLA UND BROT-CHIPS

ZUTATEN

für die Honigbrot-Chips:
150 g Honigbrot (Lebkuchenbrot)

ZUBEREITUNG

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Honigbrot in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben auf ein Backblech legen und auf Einschubhöhe 2-6-8 Minuten rösten.

Die Kürbissuppe nochmals schaumig aufmixen und in Tassen füllen. Mit einem Klecks Sahne und Granola garnieren, mit Honigbrot-Chips servieren.