

Kürbissuppe mit Schafskäse

Zutaten für 4 Personen

1/2 kg gelber Kürbis, in Würfel
geschnitten
etwas Öl
2 Zwiebeln, feingehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst
etwas Kümmel
7 dl Rindsbouillon
etwas Noilly Prat
2 dl Halbrahm
etwas Maizena
4 Stück Strudelteilblätter
100 g Schafskäse

Die fein gehackte Zwiebel in Öl anschwitzen, den Kürbis dazugeben und mitrösten, mit Rindsbouillon aufgießen, den Knoblauch und den Kümmel begeben, kochen lassen bis der Kürbis weich ist.

Im Mixbecher fein abmischen, mit Noilly Prat und Halbrahm verfeinern. Zum Schluss mit etwas Wasser und Maizena abbinden.

Je ein Stück Strudelblatt in eine Espressotasse formen und im Rohr bei 100 Grad eine halbe Stunde trocknen. Danach mit Schafskäse füllen.

Die Suppe in tiefe Teller anrichten und das Strudelblatt in die Suppe stellen. Mit etwas blühendem Thymian dekorieren.

Weintipp: Dazu muss nicht unbedingt ein Wein serviert werden.