

## Kürbis-Creme-Suppe mit Zwetschgen und gebackenen Champignons



### Herbstliche Suppenküche

Kürbissuppe ist seit Jahren ein Pflichtgericht in unseren herbstlichen Blogrezepturen. Mal süßer, mal scharf, mal schlicht und dann wieder raffiniert.

Eine pfiffige Kombination ist Kürbis mit Zwetschge und Champignons. Das Rezeptfoto verspricht schon vorab einen Gaumenschmaus. Wie es schmeckt kann gern ausprobiert werden. Hier die Rezeptur für "**Kürbis-Creme-Suppe mit Zwetschgen und gebackenen Champignons**":

### Zutaten

#### Für 4 Personen

- 1 kleiner Hokkaido-Kürbis
- 1 größere Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- Etwas Gemüsebrühe
- 220 ml Sahne
- Weißer Balsamico
- ?? Zwetschgen
- 1 Messerspitze gehackten Ingwer
- 1 EL Honig
- Etwas Rapsöl

- 6-8 größere Champignons
- Ei-Milch-Mischung
- Etwas Mehl
- Semmelbrösel
- geriebener Hartkäse
- Etwas Öl

## Zubereitung

Die Zwetschgen halbieren, entsteinen und mit der Hautseite nach unten in eine Backform legen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, mit dem Honig beträufeln und dann mit dem gehackten Ingwer bestreuen. Anschließend mit weißem Balsamico und etwas Rapsöl beträufeln und im Backofen ca. 40 Minuten bei 170 Grad backen lassen. Anschließend aus dem Ofen holen und bis zur weiteren Verwendung zur Seite stellen.

Den gewaschenen und entkernten Kürbis und die geschälten Zwiebeln würfeln. Den Knoblauch grob hacken. Alles in einem passenden Topf mit etwas Rapsöl anschwitzen, dann mit Gemüsebrühe überdecken und zusammen bissfest weich kochen. Die Gemüsebrühe abgießen, aber in ein Gefäß auffangen. Jetzt die Sahne zu den gekochten Kürbisstücken hinzufügen und etwas von der aufgefangenen Gemüsebrühe zugießen.

Von den gebackenen Zwetschgen 4 Stück wegnehmen und zur Seite stellen. Die restlichen gebackenen Zwetschgen zu den gekochten Kürbisstücken geben und alles zusammen mit einem Mixstab pürieren. Anschließend mit Balsamico, Honig, Salz und Pfeffer aus der Mühle rezent abschmecken.

Die Champignons putzen und in mundgerechte Stücke schneiden, würzen und dann panieren. Dazu erst einmehlen, dann in das Ei-Milch-Gemisch geben und zum Schluss in der Semmelbrösel-Hartkäse-Mischung wenden. Anschließend in heißem Öl knusprig ausbacken.

Zum Servieren die Kürbis-Creme-Suppe zusammen mit den Champignons und gebackenen Zwetschgen anrichten.

