Kürbis-Kartoffelsuppe mit Haselnuss-Bröselknöderl

So schön der Sommer sein mag: Irgendwie ist man doch fast jedes Jahr froh, wenn das Wetter wieder kühler wird und der Herbst vor der Tür steht. Neben stimmungsvoller Atmosphäre in der Natur und bunter Blätterpracht an den Bäumen sind es vor allem die reichen Ernten der späteren Monate des Jahres, die den Herbst zu etwas ganz Besonderem machen.

Ein weiterer Grund, warum man sich freuen sollte, sobald es Oktober wird: draußen herrscht endlich wieder Suppenwetter und man kann es sich zuhause am Herbsttisch umso gemütlicher machen. Einer der absoluten Lieblingskandidaten für den Suppentopf ist der Kürbis. Kürbissuppe lässt sich auf die verschiedensten Arten und Weisen zubereiten – von der exotischen Variante mit Curry und Kokosmilch bis hin zur sämigen Kürbissuppe mit Kartoffeln und Crème Fraîche. Hier servieren wir die Cremesuppe und ergänzen sie mit Haselnuss-Bröselknöderln, die den Teller Suppe zu einer besonders schmackhaften Mahlzeit machen und mit unseren LAND-LEBEN Semmelbröseln besonders gut gelingen.

Kürbis-Kartoffelsuppe mit Haselnuss-Bröselknöderl

Zutaten:

Für die Suppe

1 kleine Zwiebel
1 EL Pflanzenöl
1 Schuss Weißwein
400 g Hokkaido-Kürbis
3 mittelgroße Kartoffeln
700 ml Gemüsebrühe
2 EL Crème Fraîche
Salz

Für die Haselnuss-Bröselknöderl

1 Ei
1 EL zimmerwarme Butter
20 g LAND-LEBEN Semmelbrösel
20 g geriebene Haselnüsse und etwas mehr zum Wälzen
2 TL gehackte Petersilie
Ein EL Mehl
Salz

Zubereitung:

Die Zwiebel hacken, den Kürbis waschen, entkernen und in Stücke schneiden, die Kartoffeln schälen und würfeln.

Das Öl in einem Topf erhitzen und die gehackten Zwiebel glasig anschwitzen.

Kürbis und Kartoffeln zugeben und kurz durchrösten, dann mit dem Weißwein aufgießen und kurz einreduzieren lassen, dann die Suppe angießen. Ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis Kürbis und Kartoffeln weich sind.

In der Zwischenzeit die Bröselknöderl mit LAND-LEBEN Semmelbröseln zubereiten. Dazu sämtliche Zutaten mit einer Gabel zu einem homogenen Teig verarbeiten und etwas Mehl unterziehen, sofern die Masse zu weich ist.

Vom Teig teelöffelgroße Portionen abstechen und mit feuchten Händen zu kleinen Knöderln formen.

Die Knöderl in reichlich Salzwasser sieden, bis sie auf der Wasseroberfläche schwimmen, dann mit einem Schaumlöffel aus dem Kochwasser heben und noch feucht in den restlichen Haselnüssen wälzen.

Zu guter Letzt die Suppe mit einem Stabmixer pürieren, mit Crème Fraîche verfeinern und mit Salz abschmecken. Mit den Haselnuss-Bröselknöderln anrichten und sofort servieren.

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH