

Kürbissuppe mit Pancetta und Parmesan Toast



Zubereitung

Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen

Kürbis garen: Kürbis mit der Schale nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit 50 ml Olivenöl beträufeln und mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen. 1 Stunde im Ofen rösten. Die Schalen entfernen und gegarte Kürbistücke beiseitelegen.

Suppe zubereiten: Butter und restliches Olivenöl in einem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Zwiebel und Knoblauch dazugeben und goldgelb anbraten, ca. 6-8 Minuten. Pancetta oder Speck hinzufügen, ca. 2-3 Minuten knusprig anbraten. Dann Kürbis, Bouillon und Thymian hinzufügen. Alles auf kleiner Flamme kochen lassen (ca. 8-10 Minuten). Mit einem Stabmixer (oder im Standmixer) sehr cremig pürieren, Parmesan und Essig unterrühren, Suppe abschmecken und warm stellen.

Zutaten für 4 Personen

- 1.2 Kilo Butternusskürbis ungeschält, geviertelt, entkernt
- 100 ml Olivenöl ‚extra vergine‘
- 40 g Butter, in grobe Stückchen geschnitten
- 2 Zwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 150 g Pancetta (oder geräucherter Speck), fein gehackt
- 1 Liter Hühnerbouillon
- 1 EL frische Thymianblättchen
- 90 g Parmesan, fein gerieben
- 1½ TL Rotweinessig

Zum Servieren

- 100 g Pancetta, fein gewürfelt und angebraten (optional)
- frische Thymianblättchen

Parmesan-Toasts

- 100 g Butter, weich
- 75 g Parmesan, fein gerieben
- 1 geschälte Knoblauchzehe, fein gehackt
- 16 dünne Baguettescheiben

Parmesan-Toasts zubereiten: Den Backofen auf die maximale Grillfunktion vorheizen. Butter, Parmesan und Knoblauch in einer Schüssel vermischen. Eine Seite der Brotscheiben goldbraun grillieren, ca. 1-2 Minuten, die andere Seite mit der Parmesanbutter bestreichen.

Servieren: Die Kürbissuppe mit Pancetta (oder Speck) und Thymianblättchen garnieren. Zusammen mit den Parmesan-Toasts servieren.