

Recheis

Professional

## Kürbis-Knoblauch-Suppe

Suppe

### Zubereitung

Kürbis halbieren, entkernen und Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Auf einem Backblech Kürbiswürfel verteilen, mit 2 EL Öl beträufeln und im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C ca. 30 Min. backen, bis die Kürbiswürfel weich sind. Recheis Tarhonya nach Packungsanleitung kochen. Gut abseihen. Restliches Öl in einem großen Suppentopf erhitzen und darin gehackte Zwiebeln, zerdrückten Knoblauch und kleingeschnittenen Sellerie weichdünsten. Mit Gemüsebrühe aufgießen und kurz aufkochen. Kürbiswürfel dazugeben und 10 Min. kochen lassen. Suppe mit Mixer pürieren. Tarhonya dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### Zutaten

100 g Recheis Tarhonya  
Premium

750 g Kürbis

6 Knoblauchzehen

4 EL Olivenöl

1 Zwiebeln

2 Selleriestangen

750 ml Gemüsebrühe

Salz und Pfeffer

frische Petersilie

1 EL Kürbiskernöl