



Kartoffel-Kürbis-Suppe mit gefüllten Blätterteigtaschen

VEGETARISCH

ZUBEREITUNGSZEIT 1 STUNDE

PLUS 25 MINUTEN GARZEIT PLUS 15 MINUTEN BACKZEIT

FÜR 6 PORTIONEN

KARTOFFEL-KÜRBIS-SUPPE

900 g Hokkaido-Kürbis (ergibt 500 g geputztes Kürbisfleisch)
400 g mehligkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
40 g Ingwer
2 rote Pfefferschoten
1 El Öl
1 El Butter
1½ El Currypulver
1 gestrichener TL gemahlener Koriander
1 l Gemüsefond
100 ml Schlagsahne

250 ml Orangensaft
30 g Kürbiskerne
½ Bund Schnittlauch
Salz

Cayennepfeffer
1 El Limettensaft
6 TL Kürbiskernöl

BLÄTTERTEIGTASCHEN

3 TK-Blätterteigplatten (à 12 x 12 cm)
8 Stiele Thymian
120 g Schafskäse (Feta) fein abgeriebene Schale von ½ Biolimette
Pfeffer
1–2 Eigelb (Kl. M; verquirlt)
Mehl zum Bearbeiten

Kartoffel-Kürbis-Suppe

Scharf exotisch: cremige Suppe mit Ingwer und Koriander, dazu Blätterteigtaschen mit Feta Rezept rechts

Aula, Melina und Co.

Wissen und Warenkunde: Infos rund um die mehligkochende Kartoffel

Reichlich Stärke (mindestens 16,5%) sorgt in mehligem Kartoffeln dafür, dass sie locker und grobkörnig kochen. Deswegen eignen sie sich perfekt für Püree, Klöße, sämige Suppen, Aufläufe und als Backkartoffeln.

Die besten Sorten sind die späten, die im Herbst angeboten werden. Der Grund dafür ist der hohe Stärkeanteil der Kartoffeln, der sich erst im Laufe des Wachstums aufbaut. Die mehligkochenden Kartoffeln unterscheiden sich auch äußerlich von den festkochenden, die in der Regel länglich, schlank und oval sind: Mehligkochende Kartoffeln sind bauchig, rund und groß. Sie lassen sich gut lagern. Die gängigsten Sorten sind Aula, Melina, Likaria und Adretta.

Die Garzeiten in den Rezepten sollten Sie unbedingt einhalten: Mehligem Kartoffeln platzen oder zerfallen, wenn sie zu lange gekocht werden. Dadurch saugen sie sich mit Wasser voll und verlieren ihren Geschmack.

Je nach Schärfe-Wunsch: mildes Curry nehmen, nur 1 Chilischote, ev. Cayennepfeffer weglassen

An Quada Liebe Grüsse Sigrid

1. Kürbis in schmale Spalten schneiden. Kartoffeln schälen. Kürbis, Kartoffeln, Zwiebel und Knoblauch würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Pfefferschoten längs aufschneiden, entkernen und sehr fein würfeln. Öl und Butter in einem Topf erhitzen. Kürbis, Kartoffeln, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und die Hälfte der Pfefferschoten darin unter Wenden andünsten. Mit Curry und Koriander bestäuben, kurz andünsten. Mit Fond, Sahne und Orangensaft auffüllen und 25–30 Minuten zugedeckt bei mittlerer Hitze kochen. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten.

2. Für die Teigtaschen Blätterteigplatten nebeneinander auftauen lassen. Thymianblättchen abzupfen und fein hacken. Schafskäse fein zerbröseln, mit Thymianblättchen und Limettenschale mischen. Mit Pfeffer würzen. Teigplatten auf einer bemehlten Arbeitsfläche einzeln auf 27 x 13 cm Größe ausrollen. Aus jeder Platte 2 Kreise (à 12 cm Ø) ausstechen und mit etwas Wasser bepinseln. Je 1½ TL Schafskäsemasse in die Mitte der Teigplatten setzen, Teig über die Füllung klappen, fest andrücken und die Ränder mit einer Gabel festdrücken. Die Teigtaschen mit Eigelb bepinseln und mit einer Gabel zweimal einstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten 15 Minuten backen.

3. Inzwischen Schnittlauch in 1 cm lange Röllchen schneiden. Die Suppe mit dem Schneidstab fein pürieren und mit Salz, Cayennepfeffer und Limettensaft würzen. Suppe in Teller füllen und kurz vor dem Servieren mit etwas Kürbiskernöl beträufeln. Mit Schnittlauchröllchen, restlichen Pfefferschoten und Kürbiskernen bestreuen, Blätterteigtaschen dazu servieren.

TIPP Sie können die Blätterteigtaschen auch lauwarm als Snack zum Wein servieren.