



## Rezept der Woche

Herbstzeit ist Erntzeit, die uns die ganze Vielfalt der Natur auf den Tisch zaubert. Für mich stehen dabei die Kürbisse ganz oben auf der Einkaufsliste.

Kürbisse gibt es in unzähligen Sorten. Einer meiner Favoriten ist der „Hokaido“ Kürbis, der etwas kleiner als der Muskatkürbis ist. Er ist sehr einfach vorzubereiten, denn die Schale wird gleich mitgekocht.



von Lisa Schierscher

### Feine Kürbis-Suppe

Für 4 Personen

**2 kg Kürbis**  
**1 ½ l Gemüse- oder Hühnerbrühe**  
**1 EL Olivenöl**  
**2 Zwiebel, fein gehackt**  
**1 TL gemahlener Kreuzkümmel**  
**2 EL Dijonsenf**  
**2 EL Honig**  
**20 g frisches Basilikum, gehackt**



1. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Den Kürbis mit Schale in grobe Schnitze schneiden und in einer Auflaufform im Ofen 40 Minuten backen bis die Kürbisschnitze weich und goldbraun sind.
2. Das Kürbisfleisch von der Schale nehmen und mit dem Küchenmixer in zwei Portionen mit je 375 ml Brühe pürieren.
3. In einem heißen Topf Öl, Zwiebeln und Kreuzkümmel 4 Minuten andünsten, Senf, Honig, restliche Brühe und Kürbispüree hinzufügen und 5 Minuten köcheln lassen. Dann das Basilikum unterrühren, weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Mit geröstetem Brot servieren.

**IM ANGEBOT:**  
**10% RABATT AUF UNSER**  
**STEIRISCHES BIO-KÜRBISKERNÖL**

**Am Freitag 21., und Samstag 22. September 2007**

*Gourmet Schnell - Ihr Spezialist für feines Essen*

Gourmet Schnell, Kaiserstrasse 5, 6800 Altenstadt  
Tel. 05522 73324 / Fax. 83324 gourmet@schnell.cc www.schnell.cc