



Kürbissuppe m. Käse-Quarkbrötchen

Zubereiten: ca. 40 Minuten

Backen: ca. 25 Minuten

Für ca. 4 Personen

Für die Suppe

400 g Hokkaidokürbis
200 g Karotten
100 g Kartoffeln
1/2 Zwiebel
2 cm Ingwer
1 EL Butter
½ Liter Gemüsebrühe
250 ml Kokosmilch
1/2 Zitrone
Salz, Pfeffer, Sojasauce

Zutaten für den Teig

200 g Mehl
80 g Haferflocken
250 g Magerquark
100 g Vegü Veglette
1 Ei
1 TL Backpulver
1 TL Salz
1-2 EL Milch



Zubereitung

1. Vegü Veglette in kleine Stückchen schneiden, dann mit Mehl, Haferflocken, Magerquark, Ei, Backpulver, Milch und Salz gut vermengen. Kleine Kugeln formen. Auf das Backblech legen und für ca. 25 min. bei 180° Ober-/ Unterhitze backen.
2. Kürbis, Karotten, Kartoffel, Ingwer und Zwiebeln schälen und würfeln, in Butter andünsten. Mit der Brühe aufgießen und ca. 20 min. weich kochen. Dann fein pürieren. Die Kokosmilch unterrühren und mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und Zitronensaft abschmecken.