

Herbstrezept

Suppen

Halloweensuppe mit Gruselknochen

Zutaten für die Suppe (2 Portionen)	Zutaten für die Gruselknochen (8 Stück)
100 g Kürbis	1 Rolle Pizzateig
1 Karotte (ca. 100 g)	8 Goudastücke (à ca. 8 g)
2 EL Zwiebel feingehackt	etwas Olivenöl
1 TL Rapsöl	
250 ml Wasser	
eine Prise Muskatnuss	
1 EL Petersilie gehackt	



Zubereitung der Suppe

- 1** Kürbis waschen, Kerne mit einem Löffel entfernen und schälen. Karotte ebenfalls waschen und schälen. Beides in grobe Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken.
- 2** Öl in einem beschichteten Topf erhitzen. Zuerst die Zwiebel, dann den Kürbis und die Karotte anrösten. Mit Wasser aufgießen, Muskatnuss hinzufügen und ca. 15 Minuten bei schwacher Hitze zugedeckt köcheln lassen.
- 3** Mit einem Mixstab pürieren in Tellern mit gehackter Petersilie anrichten.



Zubereitung der Gruselknochen

- 1** Pizzateig auf einem Backblech ausrollen und in 8 gleich große Rechtecke schneiden. Je ein Goudastück in einem Teigrechteck platzieren, mit dem Teig umwickeln und die Enden zu Knochenenden formen.
- 2** Die geformten Knochen mit etwas Olivenöl bestreichen und für ca. 10 – 15 Minuten im Backrohr bei 180°C backen.

