



Benötigte Zutaten

1	Hokkaidokürbis (klein)
1	Zwiebel
1 Stück	Ingwer (daumengroß)
1	Knoblauchzehe
1	Kartoffel
1 EL	Mehl
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1 l	Gemüsebrühe
100 ml	Premium Alpenmilch
2 EL	Öl
1 Rolle	Blätterteig
	Pfefferkörner und Kräuter

Kürbis-Ingwersuppe mit Spinnen

Am 31. Oktober ist Halloween und zu diesem Anlass hat sich ORF-Salzburg-Fernsehgarten-Köchin Iris Köck etwas Besonderes einfallen lassen: eine Kürbis-Ingwersuppe mit Spinnen aus Blätterteig. Wir wünschen ein schaurig-schönes Halloween!

Anleitung

1. Für die Suppe das Gemüse putzen, in Würfel schneiden und in etwas Fett anrösten. Wenn das Gemüse Farbe annimmt, mit Mehl stauben und mit Gemüsebrühe und Milch aufgießen. Die Suppe ca. 20 Minuten köcheln lassen, danach pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
2. Für die Spinnen den Ofen auf 200 °C Unter- und Oberhitze vorheizen.
3. Den Blätterteig aufrollen und in 16 Streifen (ca. 20 cm lang und 1 cm breit) schneiden. Die Enden spitz abschneiden.
4. Aus den Teigresten vier kleine, runde Kreise (ca. 2 cm Ø) für die Köpfe und vier Ovale für die Spinnenkörper ausstechen.
5. Je vier Teigstreifen als Beine aufeinanderlegen und mittig gut andrücken. Mit dem Oval und dem Kreis belegen.
6. Als Augen Pfefferkörner in den Teig drücken und die „Spinnenbeine“ mit den Kräutern bestreuen.
7. Die fertige Suppe in feuerfeste Suppenschüsseln oder Häferln einfüllen, die Spinnen daraufsetzen und an den Rändern fest andrücken.
8. Im Backofen ca. 15 Minuten backen und noch heiß servieren.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten

SalzburgMilch

