Kürbissuppe mit Räucheraroma

Zutaten für 6-8 Personen: 1 Kilogramm Kürbis (Butternut) 5 große Karotten 1 Stück Ingwer 2 Zwiebeln 1 EL Kurkukumapulver 1 EL Pimenton de la Vera (geräuchertes Paprikapulver) einige Zweige frischer Thymian 1,5 l Hühner- oder Gemüsesuppe 1 Dose Pelati (400 g) etwas Olivenöl 250 g Ricotta Salbeiblätter einige EL Pinienkerne 200 g Parmesan Saft 1 Zitrone etwas Rapsöl zum Frittieren der Salbeiblätter	

Zubereitung:

1. Den Kürbis schälen und in Würfel schneiden. Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden, die Zwiebel schälen und hacken.

2. Den Ingwer ebenfalls schälen und hacken.

3. Die Zwiebel in Olivenöl goldbraun anrösten, Kürbisstücke, Karotten und Ingwer sowie Kurkuma, geräuchertes Paprikapulver und Thymian einrühren und gut durchrühren, damit alles schön mit den Gewürzen überzogen ist.

4. Mit der Suppe aufgießen und aufkochen lassen.

5. Die Dosentomaten grob zerkleinern und unterrühren, alles bei mittlerer Hitze ca. 45 Minuten köcheln lassen.

6. In der Zwischenzeit die Salbeiblätter portionsweise in heißem Rapsöl frittieren, bis sie gebräunt sind. Herausheben und auf Küchenpapier abkühlen lassen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunen, den Parmesan hobeln.

7. Die Suppe vom Herd nehmen, die Thymianzweige entfernen. Mit dem Stabmixer pürieren und den Saft einer Zitrone hinzufügen. Zum Schluss Ricotta unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

8. Mit den frittierten Salbeiblättern, den Pinienkernen und dem gehobeltem Parmesan servieren.