

## ***Juha od buče - Kürbissuppe unter der Blätterteighaube (Aus Kroatien)***

<b>1 Zwiebel</b>	fein hacken und in einem Topf andünsten.
<b>400g Kartoffeln</b>	und
<b>600g Kürbisfleisch (z.B Hokkaido)</b>	klein schneiden und zu den Zwiebeln geben. Anschließend mit
<b>800ml Gemüsebrühe</b>	auffüllen und etwas 20min. köcheln lassen.
<b>100ml Sojasahne</b>	hinzugeben und die Suppe pürieren. Zum Schluss mit
<b>Salz/Pfeffer,</b>	
<b>1TL Muskatnuss</b>	und
<b>½ TL Chili</b>	abschmecken. Die fertige Suppe auf Suppentassen verteilen! Aus
<b>250g Blätterteig</b>	Kreise ausstechen und über die Suppentassen legen. Dann für etwa 10min. bei 200° backen.

***Ergibt: 5 Portionen***

***Zubereitungszeit: Ca. 30min.***

***Backzeit: 10min. bei 200°***