

Cremige Gemüsesuppe mit dem Thermomix

Die cremige Gemüsesuppe mit dem Thermomix ist das perfekte Rezept für eine gesunde Mahlzeit. Frisches Gemüse, Kartoffeln und Schlagobers sorgen für eine feine Konsistenz.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 12 min

Koch/Backzeit: 18 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

400 g	Kartoffeln
400 g	Gemüse (Karotten, Lauch, Paprika, Brokkoli, Karfiol, etc.)
1 l	Wasser
2 Würfel	Gemüsebrühe
1 Prise	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
100 g	Schlagobers (Schlagsahne)

Zubereitung

1. Für die cremige **Gemüsesuppe mit dem Thermomix** das [Gemüse](#) deiner Wahl (z.B. Karotten, Lauch, Brokkoli, Karfiol, Sellerie, Paprika, Kohlrabi, Kraut, etc.) und die geschälten Kartoffeln in den Mixtopf geben. Alles 5 Sekunden auf Stufe 5 mithilfe des Spatels grob zerkleinern.
2. Wasser, Gemüsesuppen-Würfel zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Gemüsesuppe 16 Minuten bei 100 °C auf Stufe 1 garen. Das Schlagobers hinzufügen und 2 Minuten bei 80 °C auf Stufe 4 unterrühren.
3. Wer die Suppe besonders fein und cremig mag, kann sie zusätzlich kurz auf Stufe 8 pürieren. Die cremige Suppe anrichten und heiß servieren.

Tipp

Die cremige Gemüsesuppe aus dem Thermomix schmeckt besonders gut mit frischen Kräutern, gerösteten Brotwürfeln oder mit einem Spritzer Kürbiskernöl aus der Steiermark.