

Karottensuppe mit dem Thermomix

Die Karottensuppe mit dem Thermomix ist Ruck Zuck zubereitet. Das wunderbare Rezept ist besonders bei Kindern beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

500 g	Karotten
2 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
2 EL	Butter
750 ml	Gemüsebrühe
75 ml	Schlagobers
75 ml	Sauerrahm
1 Spritzer	Frischen Zitronensaft
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die Karotten und Zwiebel schälen und grob würfeln. Im Thermomix 10 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern.
2. Die Butter hinzugeben und bei 100°C auf Stufe 3 anschwitzen, mit der Gemüsebrühe aufgießen und bei 100°C 15 Minuten auf Stufe 3 gar kochen.

3. Das Obers hinzugießen und 30 Sekunden, Stufe 10 fein pürieren.
4. Die Suppe mit einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals kurz auf Stufe 5 mixen.

Tipp

Die Karottensuppe mit Frischkäse statt Schlagobers verfeinern. Oder einen Erdapfel mitkochen. Mit Curry und Kurkuma würzen, mit frisch gehackte Kräuter bestreuen.