

# 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	<a href="#">Karotten</a>
2 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a> (mittelgroß)
2 EL	<a href="#">Butter</a>
750 ml	Gemüsebrühe
75 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
75 ml	Sauerrahm
1 Spritzer	Frischen Zitronensaft
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## 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.