

Kartoffelsuppe mit dem Thermomix

Die Kartoffelsuppe mit dem Thermomix ist ein einfaches, aber schmackhaftes Suppen-Rezept. Die cremige Suppe gelingt mit wenigen Zutaten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

500 g	Kartoffeln
0.5 Bündel	frische Petersilie
2 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Öl
700 g	Gemüsebrühe
100 g	Schlagobers (Sahne)
1 Prise	Majoran
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die **Kartoffelsuppe mit dem Thermomix** gelingt ganz einfach mit wenigen Handgriffen. Dazu die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die frische Petersilie mit Wasser abspülen und trocken schütteln. In den Mixtopf geben und auf Stufe 7 zirka 6 Sekunden zerhacken und umfüllen. Die Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen, vierteln und im Mixtopf auf Stufe 5 zirka 5 Sekunden zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Jetzt das Pflanzenöl hinzugeben und 3 Minuten bei 100 °C Stufe 1 dünsten. Danach die Kartoffel-Würfel, Gemüsebrühe, Schlagobers, Majoran, Salz und Pfeffer hinzugeben. Bei 100 °C Stufe 1 10 Minuten kochen. Hitze auf 90 °C reduzieren und 15 Minuten auf Stufe 1 gar kochen.
3. Abschließend 15 Sekunden, Stufe 5 bis 8 schrittweise, ansteigend pürieren. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der frischen Petersilie bestreuen. In Teller anrichten

und genießen.

Tipp

Die Kartoffelsuppe mit dem Thermomix, noch zusätzlich mit gerösteten Brotwürfeln garnieren.