Kürbissuppe mit dem Thermomix

Die cremige Kürbissuppe mit dem Thermomix ist ein schmackhaftes Suppen-Rezept. Die delikate Gemüsesuppe schmeckt der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

2 Stk.	Zwiebel (mittelgroße)
2 Stk.	Karotten
1 Stk.	Ingwer (ca. 2 cm)
30 g	Butter
700 g	Hokkaidokürbise
300 g	Kartoffeln
2 TL	Gemüsebrühepulver
700 g	Wasser (heiß)
100 g	Schlagobers (Sahne)
1 Prise	Currypulver
1 Prise	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die cremige **Kürbissuppe aus dem Thermomix** die Zwiebel schälen und vierteln. Die Karotten und Ingwer putzen und in Stücke schneiden. Den **Hokkaido-Kürbis** ebenfalls in Stücke schneiden, Kartoffeln schälen und würfeln.

2. Die Zwiebeln, Karotten und Ingwer in den Mixtopf geben und 5 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern. Die Butter zugeben und 4 Minuten Varoma Stufe 2 mischen. Jetzt den Kürbis und Kartoffeln hinzugeben und 5 Minuten Varoma linkslauf Stufe 1 vermengen. Das Wasser und Gemüsebrühe-Pulver einfüllen und 15 Minuten bei 100 °C linkslauf Stufe 1 verrühren.

3. Abschließend das Schlagobers dazu geben und mit Currypulver, Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. 30 Sekunden auf Stufe 4-8 schrittweise ansteigend pürieren. Die Kürbissuppe vom Thermomix nehmen und auf Teller anrichten und genießen.

Tipp