

## Kürbiscremesuppe

Zutaten	Zubereitung herkömmlich	Zubereitung im Thermomix
1 Knoblauchzehe 1 kleine Zwiebel	würfeln	Alle Gemüsesorten in groben Stücken vorbereiten und bereitstellen.
1-2 Kartoffeln 250 g Kürbis (z. B. Hokkaido- oder Muskat-Kürbis) 1 kleine Karotte 1 kleines Stk. Ingwer	waschen, putzen und kleine Würfel schneiden	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Zwiebel und Knoblauch <b>4 Sek./St. 5</b></li> <li>➔ Butter zugeben <b>3 Min./100°/St. 1</b></li> <li>➔ Kartoffeln, Kürbis, Karotte und Ingwer zugeben und <b>15 Sek./St. 5</b> zerkleinern</li> </ul>
20 g Butter	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Butter zerlassen</li> <li>➔ Zwiebel und Knoblauch andünsten</li> <li>➔ Gemüse zugeben und mitdünsten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Wasser, Brühpulver und Kräutersalz zugeben</li> <li>➔ <b>5 Sek./St. 4</b> dann</li> <li>➔ <b>15 Min./100°/St. 2</b></li> </ul>
300 ml Liter Wasser 2 TL Gemüsebrühe 1 TL Kräutersalz	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ aufgießen</li> <li>➔ die Suppe 15 Minuten bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel kochen lassen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Schmand und Gewürze zugeben</li> <li>➔ <b>30 Sek./ Stufe 8-10</b> pürieren</li> <li>➔ abschmecken</li> </ul>
100 g Schmand etw. frisch gem. Pfeffer 1 Pr. Muskat	zugeben und pürieren, abschmecken	
2 Stängel Petersilie, fein zerkleinert etwas Kürbiskernöl	Suppe damit anrichten	

