



KÜRBISSÜPPCHEN

von Sabrina Wessels

ZUTATEN ca. 4 Portionen

500 g Hokkaido
3 Kartoffeln
1 Schalotte
1 EL Knoböl*
2 TL Chimichurri Genuss Salz*
2 TL Suppenliebe*

250 ml Rama Cremefine zum Kochen
1000 ml Wasser
etwas Sahne u. getrocknete Kürbiskerne für die Garnitur



ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden.
Den Hokkaido waschen, halbieren und entkernen.

Die Schalotte schälen, halbieren und in den Thermomixtopf geben und 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern.
Mit dem Spatel alles nach unten schieben und das Knoböl dazugeben, dann 3 Min./Varoma/Stufe 1,5 dünsten.

Hokkaido und Kartoffeln in den Thermomixtopf geben, mit Wasser und Suppenliebe 25 Min./Varoma/Stufe 1 garen.
Anschließend Rama Cremefine und Chimichurri Genuss Salz hinzufügen, 6 Sek./Stufe 6 mixen.

Auf vier Suppenteller/ Schüsseln aufteilen, mit etwas Sahne und Kürbiskernen garnieren & servieren.

Dazu passt wunderbar ein Baguette oder Croutons.

Tipp:

Die Suppe kann alternativ im Topf zubereitet und mit einem Stabmixer püriert werden!

*Edelschmaus Originalprodukt

selbstständiger Berater
EDELSCHAUS
kochen mit Herz