

Kürbissuppe Deluxe Blender

Zutaten:

100 ml. Milch
400 g Wasser oder Gemüsebrühe
1 Hokkaido Kürbis oder Butternut
1 kleine Kartoffel
1 kleine Möhre
1/2 gestr. TL Paprika edelsüß
1/2 gestr. TL Curry
1 Msp. Cayenne-Pfeffer, gemahlen
1 gestr. TL Salz
2 Prisen Pfeffer, gemahlen
1 Prise Muskat

Nach Gusto:

Kürbiskernöl, Sahne



Zubereitung:

Kürbis entkernen und kleinschneiden (Butternut zusätzlich schälen).

Zuerst die flüssigen Zutaten in den Mixer geben. Danach die festen Zutaten.

Deckel aufsetzen und verriegeln. Überkochschutz aufsetzen und fest zudrehen.
Am Knopf des Blenders drehen und das SOUP Programm auswählen. Knopf drücken um zu starten.

Nach dem Kochen das ganze mit einem Schuss Sahne und frischem Pfeffer und Kürbiskernöl verfeinern.

Verwendete Produkte: Deluxe Blender, Santokumesser, Schneidfest

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN