

Kürbiscremesuppe Thermomix



Ergibt ca. 4 Portionen. Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

- | | |
|--|--|
| 1 Stück frischer Ingwer (ca. 4 cm), geschält | und |
| 1 Zwiebel | bei 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern. |
| 1 Kürbis (ca. 1kg) | waschen, entkernen und in Stücke schneiden. In den Topf geben und bei 10 Sek./Stufe 5 klein häckseln. |
| 2 EL Rapsöl mit Buttergeschmack | dazu und ca. 3 Min./Varoma/Stufe 1 dünsten. |
| 600 ml Wasser | aufgießen. |
| 2 EL Gemüsebrühe | zugeben und weitere 20 Min./100°/Stufe 1 garen. Bis der Kürbis weich ist. Danach |
| 1 Dose Kokosnußmilch (400ml) | und nachstehende Gewürze zugeben: |
| 1 TL Koriander gemahlen | |
| 1 TL Kreuzkümmel gemahlen | |
| 2 Msp. Kardamom gemahlen | |
| ½ TL Muskat gemahlen | |
| ½ TL Paprika edelsüß | Alle Zutaten ca. 5 Min./100°/Stufe 1 köcheln lassen. |
| | Die Suppe bei Stufe 8-10 ca. 30 Sek. pürieren und je nach persönlichem Gusto mit |
| Pfeffer schwarz | |
| Salz | abschmecken. |
| Petersilie, Kürbiskernöl | zum Dekorieren |

TIP: Probieren Sie indonesischen Langpfeffer statt schwarzem Pfeffer. Dieser verleiht dem Gericht eine unverwechselbare asiatische Note.