

Gemüsesuppe - schnelles Thermomix Rezept

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Zwiebel
- 200 g Möhren
- 150 g Blumenkohl
- 150 g Kohlrabi
- 100 g Sellerie
- 2 EL Rapsöl
- 300 g Kartoffeln (geschält)
- 800 ml [Gemüsebrühe](#)
- 1 TL Salz
- 100 g Creme Fraiche
- 1 EL Petersilie (gehackt)
- Muskat
- Pfeffer



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 40 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und das Gemüse. Schneide es in grobe Stücke und gib es in den Mixtopf. Zerkleinere es **3 Sekunden / Stufe 6**.
2. Gib das Öl dazu. Brate alles **5 Minuten / 120°C / Stufe 1** an.
3. Halbiere die Kartoffeln und gib sie in den Mixtopf. Zerkleinere alles **5 Sekunden / Stufe 4**.
4. Gieße die Gemüsebrühe an und gib Salz und Pfeffer zu. Koche die Gemüsesuppe im Thermomix **20 Minuten / 100°C / Stufe 2**.
5. Gib die Creme Fraiche dazu und püriere die Suppe **30 Sekunden / schrittweise Stufe 6-9** cremig. Schmecke sie mit Salz, Pfeffer und Muskat ab und rühre die Petersilie unter.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

