Kartoffelsuppe aus dem Thermomix

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Kartoffeln (geschält)
- 1 Zwiebel
- 150 g Möhren
- 150 g Sellerie
- 100 g Schinkenwürfel
- 20 g Öl
- 700 ml Gemüsebrühe
- 150 ml Sahne
- ½ TL Salz
- Pfeffer
- Muskat

Kochzeit/Backzeit: ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel, die Möhre und den Sellerie. Schneide sie in grobe Stücke und gib sie in den Mixtopf. Zerkleinere sie - **3 Sekunden / Stufe 6**.
2. Gib die Schinkenwürfel und 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 Kartoffelsuppe im Thermomix **20 Minuten / 100°C / Stufe 2**.
5. Gib die Sahne dazu und püriere die Suppe **30 Sekunden / schrittweise Stufe 6-9** cremig. Schmecke sie mit Salz, Pfeffer und Muskat ab.

Du hast Lust auf weitere so einfache Suppen? Dann schau dir doch auch mal meine Käse-Lauch-Suppe aus dem Thermomix und meine schnelle Gemüsesuppe aus dem Thermomix an!

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.