Kürbissuppe Thermomix Rezept

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Hokkaido-Kürbis
- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 15 g Ingwer
- 500 ml Gemüsebrühe
- 250 ml Orangensaft
- 100 g Creme Fraiche
- 1 TL Kurkuma
- Salz und Pfeffer

Arbeitszeit: ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und den Ingwer. Schneide beide in grobe Stücke und gib sie mit dem Öl in den Mixtopf. Zerkleinere sie **4 Sekunden / Stufe 5**. Schiebe die Zwiebel- und Ingwerstücke mit dem Spatel nach unten. Dünste sie **2 Minuten / Varoma / Stufe 1** an.
2. Gib den gewaschenen und entkernten Kürbis in groben Stücken mit in den Mixtopf und dünste sie **2 Minuten / Varoma / Stufe 1** an.
3. Gieße den Orangensaft und die Gemüsebrühe dazu. Koche die Kürbissuppe **25 Minuten / Varoma / Stufe 1**.
4. Püriere sie anschließend **1 Minute / Stufe 5** und danach noch mal für **1 Minute / Stufe 10**.
5. Gib Kurkuma, Salz, Pfeffer und Creme fraiche dazu und rühre sie **20 Sekunden / Stufe 3**. unter.
6. Koche die fertige Kürbissuppe nun nochmal **5 Minuten / 100°C / Stufe 1**.

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