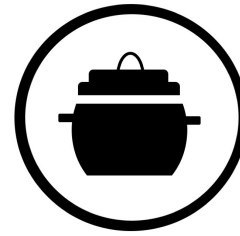


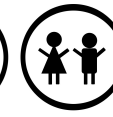
# Kürbis Suppe



4 Portionen



Vorbereitung  
20 Minuten  
TM 10 Minuten



Kinder  
mögen es



Vegan



Laktose\*  
frei



Thermomix®  
geeignetes Rezept

300g Muskat Kürbis  
150g Potimarron Kürbis  
150g Butternuss Kürbis

Kürbis rüsten und in Würfel schneiden. Butternuss und Potimarron musst du nicht schälen. Die Schale ist geniessbar und enthält Vitamine.

Olivenöl

In einem Topf die Kürbiswürfel mit Olivenöl anziehen lassen oder im TM bei 120° 4 Minuten auf Stufe 2 erhitzen.

8dl Bouillon

Mit Bouillon ablöschen und mindestens 20 Minuten kochen lassen oder im TM bei 90° 20 Minuten auf Stufe 2.

2dl Kokosmilch  
Salz und Pfeffer

Zusammen mit der Kokosmilch pürieren oder im TM 1 Minute auf Stufe 8 mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und heiß servieren.

Wer es mag, kann Ingwer hinzufügen und es mit Schlagsahne servieren, mit Kürbiskernöl dekorieren oder anstelle von Kokosmilch Orangensaft verwenden. Ganz so, wie du es magst.

