



Gemüsecrèmesuppe

Zutaten

300 g	Kartoffeln, in Stücken
100 g	Tomaten, halbiert
80 g	Zwiebeln, halbiert
1	Knoblauchzehe
400 g	Gemüse, gemischt, (z. B. Karotten, Kohlrabi, Lauch), in Stücken
2 Stängel	Petersilie
½ TL	Salz nach Geschmack
¼ - ½ TL	Pfeffer nach Geschmack
600 g	Wasser nach Geschmack
20 g	Butter/Olivenöl

Zubereitung

Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Gemüse, Petersilie, Salz, Pfeffer und Wasser in den Mixtopf geben und **25 Min./100°C/Stufe 1** garen.

Butter zugeben, **1 Min./Stufe 5-10** schrittweise ansteigend pürieren, abschmecken und heiß servieren.

Tipps & Varianten

Für eine flüssigere Suppe können Sie die Kartoffelmenge etwas reduzieren oder mehr Wasser nach Geschmack hinzugeben.

Vor dem 1. Schritt können Sie Zwiebeln und Knoblauch mit 20 g Öl dünsten: Zwiebeln, Knoblauch und Öl in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 7** zerkleinern und **3 Min./120°C/Stufe 1** dünsten. Wie im Rezept beschrieben fortfahren. Dann die Butter im 2. Schritt weglassen.