

🎃 Kürbiscremesuppe aus dem Deluxe Blender



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
4 Portionen



Zubereitungszeit
30 Minuten

Zutaten

500 g Kürbis, geschält und in Stücke geschnitten
1 rote Zwiebel, grob gehackt
1 rote Paprika, entkernt und in Stücke geschnitten
1 Karotte, geschält und in Stücke geschnitten
500 ml Brühe (Gemüse- oder Hühnerbrühe)
Salz, Pfeffer und Muskatnuss



Zubereitung

Gib die Kürbisstücke, die gehackte rote Zwiebel, die rote Paprika und die Karottenstücke in den Deluxe Blender.

Füge die Brühe hinzu und verschließe den Deckel des Blenders.

Würze die Suppe mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss nach deinem Geschmack.

Gib eine Prise Rohrzucker hinzu, um die natürliche Süße des Kürbisses hervorzuheben.

Wähle die Einstellung für Suppen aus und starte den Blender. Lasse ihn laufen, bis die Zutaten zu einer glatten Masse püriert sind.

Sobald das Programm abgelaufen ist, füge die Sahne hinzu und mixe die Suppe für eine weitere Minute, bis sie gut vermischt und cremig ist.

Träufle vor dem Servieren etwas Kürbiskernöl über jede Portion und streue Kürbiskerne als Garnitur darüber. Genieße deine leckere selbstgemachte Kürbiscremesuppe aus dem Deluxe Blender vom Pampered Chef mit Kürbiskernöl und Kernen!



Deluxe Blender

