

Kürbissuppe mit Sellerie und Lauch

Zubereitung:

Die feingewürfelten Zwiebeln mit dem Fett und dem Tomatenmark in einem ungelochten Garbehälter geben. Lauch und Staudensellerie in Ringe schneiden und zu den Zwiebeln geben. Den Kürbis in Würfel schneiden und ebenfalls dazugeben. Brühe zufügen, würzen und mit der Einstellung Universalgaren 100°C ca. 30 Minuten garen. Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Sahne unterrühren.

Die Kürbiskerne in der Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Die Suppe anrichten mit gerösteten Kürbiskernen verzieren.

Einstellung: Garen Universal
Temperatur: 100°C
Zeit: ca. 30 Minuten

Das brauchen Sie:

20 g Butter o. Olivenöl
2 Zwiebeln
500 g geputzter Lauch
1500 g Kürbis
500 g Staudensellerie
1000 ml Gemüsebrühe
1 EL Tomatenmark
Salz, weißer Pfeffer, 1 EL Currypulver
200 ml Sahne
4 EL Kürbiskerne