

# Herbstlicher Gemüseeintopf mit Würstchen

Zeit gesamt  
45min



Zubereitungszeit  
15min



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Hokkaidokürbis	600 g
Kartoffeln, festkochend	400 g
Karotten	2 St.
Brokkoli	1 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Thymian, frisch	5 g
Butter	1 EL
Speckstreifen	100 g
Gemüsebrühe	1.2 L
Salz	
Mettwurst	300 g
Erbsen, tiefgefroren	200 g
Petersilie, frisch	10 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	

## Zubereitung



Küchenutensilien

SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Kürbis waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in etwa 3 cm große Stücke schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Karotten schälen, Enden entfernen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Brokkoli waschen und in kleine Röschen brechen oder schneiden. Zwiebel halbieren und schälen. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen abstreifen.
2. In den Mixbehälter Zwiebel geben und 4 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Butter und Speckwürfel zugeben und ohne Messbecher 4 Min./Anbratstufe anbraten. Kürbis, Kartoffeln, Karotten und Thymian zugeben. Mit Gemüsebrühe auffüllen, 1/2 TL Salz zugeben und Linkslauf/20 Min./Stufe 1/100 °C garen.
3. Inzwischen Mettwurst in Scheiben schneiden. Nach Ende der Garzeit Mettwurst, Brokkoli und Erbsen zur Suppe hinzugeben und mit Linkslauf weitere 10 Min./Stufe 1/100 °C garen.
4. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Herbstlichen Gemüseeintopf mit Salz und Pfeffer würzen und mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	538 kcal
Kohlenhydrate	51 g
Eiweiß	30 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	24 g