



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