

Kürbis-Cremesuppe mit Champignons

Zeit gesamt
40min



Zubereitungszeit
10min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	400 g
Hokkaidokürbis	1 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Olivenöl	2 EL
Thymian, frisch	10 g
Weißwein, trocken	100 ml
Gemüsebrühe	800 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Champignons, braun	400 g
Petersilie, frisch	20 g
Speckstreifen	125 g
Butter	2 EL
Crème fraîche	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, SILVERCREST Monsieur Cuisine

1. Kartoffeln schälen und waschen. Kürbis waschen, halbieren, entkernen und mit Kartoffeln grob würfeln. Zwiebel halbieren und schälen. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen.
2. Im Mixbehälter Zwiebel 6 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Öl zugeben und für 3 Min./Stufe 2/100 °C garen.
3. Kartoffeln und Kürbis zufügen und 30 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Wein, Gemüsebrühe, Thymian, 1 TL Salz und etwas Pfeffer in den Mixbehälter geben. Suppe 25 Min./Stufe 1/100 °C garen.
4. Inzwischen Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und in Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und den Speck darin ca. 4–5 Min. anbraten. Herausnehmen und Pilze mit Butter ins heiße Bratfett geben und 2–3 Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Petersilie unterheben.
5. Crème fraîche zufügen und Suppe 1 Min./Stufe 8 cremig pürieren, dann abschmecken. In Schälchen anrichten und mit Champignons und Speckstreifen servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	491 kcal
Kohlenhydrate	41 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	29 g