

# Magische Suppe

## Zutaten:

- 100 g Speck, in Würfeln (ca. 2 cm)
- 2 Zwiebeln, halbiert (ca. 100 g)
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Butter, in Stücken
- 400 g Hokkaido-Kürbis, in Stücken (ca. 2 cm)
- 100 g Möhren, in Stücken
- 1 Kartoffel (ca. 80 g), in Stücken
- 450 g Wasser
- 1 geh. TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht
- 1 TL Salz
- $\frac{3}{4}$  TL Pfeffer
- $\frac{1}{4}$  TL Chiliflocken
- $\frac{1}{2}$  TL Zucker
- 100 g Sahne
- 2 EL Saure Sahne
- 2 EL Schnittlauch, in Röllchen

## Zubereitung:

1. Speck in den Mixtopf geben, anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen, 5Min./120°C/Linksdreh/Stufe 1 dünsten und umfüllen.
2. Zwiebeln und Knoblauch in den Mixtopf geben, 5Sek./Stufe5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
3. Butter zugeben und 3 Min./120°C/Stufe 1 dünsten.
4. Kürbis, Möhren und Kartoffel zugeben und 10 Sek./Stufe 7 zerkleinern.
5. Wasser, Gewürzpaste, Salz, Pfeffer, Chiliflocken und Zucker zugeben und 20 Min./100°C/Stufe 1 kochen.
6. Sahne zugeben und 30 Sek./Stufe 5-8 schrittweise ansteigend pürieren. Suppe abschmecken, umfüllen und mit gedünstetem Speck, saurer Sahne und Schnittlauch servieren.

Gutes Gelingen!

Eure Helga

