



Kürbissuppe für Kinder & Eltern

Zutaten

1 kg Kürbis (Hokkaido)

1 Zwiebel

3 El Butter

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

1-3 Zweige Thymian (je nach Größe und Gusto)

1 l Gemüsebrühe (ich nehme für die Menge Flüssigkeit 4 von den altmodischen, quadratischen Brühwürfeln)

3 EL Zitronensaft

Cayennepfeffer

4 Scheiben Toastbrot

1. Die Zwiebel 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern.
2. Butter dazugeben und 3 min/100 Grad/Stufe 2 erhitzen.
3. Den Hokkaido entkernen und das Fruchtfleisch mit der Schale in Würfel schneiden.
4. Die Würfel in den Topf geben und 2 min/100 Grad/Stufe 2 mitdünsten.
5. Salz, Pfeffer, die Thymianzweige und die Gemüsebrühe in den Topf geben und 40 min/100 Grad/ Linkslauf garen, bis der Kürbis weich ist.
6. Die Thymianzweige rausnehmen und die Suppe 30 Sek./Stufe 7 pürieren.
7. Die Suppe mit Zitronensaft und Cayennepfeffer abschmecken1.
8. 4 Scheiben Toastbrot in quadratische Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Butter anrösten. Die fertigen Croutons in eine Schüssel füllen und auf den Tisch stellen