



Thermomix Adventskalender 2015 4. Türchen



Basilikum-Kartoffelsuppe (kalt oder warm)

Zutaten

- 100 g Zwiebeln
- 250 g Porree, in Ringe
- 40 g Butter
- 600 g mehligkochende Kartoffeln, in Stücken
- 900 g Wasser
- 2 TL Gemüsepaste selbstgemacht (zur Not Gemüsebrühwürfel)
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 1 Bund Basilikum abgezupft
- 200 g Sahne
- 2 EL geriebene Zitronenschale
- 30 kl. Mozzarella-Kugeln
- 30 Kirschtomaten

Zubereitung

1. Zwiebeln in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern
2. Porreeringe und Butter zugeben und **4 Min./Varoma/Stufe 1** dünsten
3. Kartoffeln zugeben und **5 Sek./Stufe 4** zerkleinern
4. Wasser, Gemüsepaste, Salz und Pfeffer zugeben **15 Min./100 grad/Stufe 1** kochen
5. Stufenweise **2 Min./Stufe 5 – 7 – 10** pürieren, dabei Messbecher festhalten.
6. Suppe umfüllen und über Nacht kaltstellen, wenn Sie die als kalte Suppe servieren wollen, sonst
7. Basilikumblätter (einige zur Dekoration beiseite legen) und Zitronenschale in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 8** pürieren, die warme oder kalte Kartoffelsuppe wieder zugeben, **5 Sek./Stufe 4** vermischen und noch einmal abschmecken.
8. Suppe in Tassen füllen, Tomaten und Mozzarella-Kugeln abwechselnd auf Spieße stecken und darauflegen.
9. Mit den restlichen Basilikumblättern dekorieren.



Überreicht von Ihrer Thermomix-Repräsentantin **Kerstin Strutz-Reif**
Mobil 0171-1965081
DT 776955
Mail: kerstin.strutz@gmx.net