

Cuisinart

SOUP MAKER SB2E

Gurken- Spinat-Crème

MIT ERDBEER-SAUERRAHM

by Meta Hillebrand



Gurken-Spinat-Crème

MIT ERDBEER-SAUERRAHM

by Meta Hillebrand

Zutaten

- 7,5 dl leichte Gemüsebrühe
- 100 g Blattspinat, gewaschen
- 1/2 Bd Koriander
- 2 Kartoffeln (ca. 300 g), geschält, in Würfel geschnitten
- 1 Gurke, ungeschält, grob geschnitten
- 1 Vanillezucker-Päckli

- 20 g Butter
- 40 g Sauerrahm
- Salz zum Abschmecken

- 180 g Sauerrahm
- 60 g Erdbeeren, grob geschnitten
- 1 Prise Salz
- 1 EL Honig

Zubereitung

Den Soup Maker SB2E mit der Gemüsebrühe füllen und auf höchster Stufe zum Kochen bringen (Zeit auf 4 Minuten einstellen). Wenn die Gemüsebrühe kocht, Spinat, Koriander, Kartoffeln und Gurke sowie den Vanillezucker dazugeben und auf höchster Stufe 15 Minuten kochen lassen.

Nach Ablauf der Zeit die Mixfunktion einstellen und mixen, durch die Öffnung des Deckels die Butter und den Sauerrahm dazugeben und kurz mixen. Die Suppe ist servierbereit. Falls nötig, mit Salz etwas abschmecken.

Sauerrahm und Erdbeeren mit Salz und Honig mit dem Stabmixer pürieren.

Suppe in einer Tasse anrichten und dazu den Erdbeer-Sauerrahm servieren.

Cuisinart[®]

YouTube: <http://bit.ly/1egIROZ>
www.facebook.com/CuisinartSuisse
www.cuisinart-suisse.ch