

# Kürbissuppe

1 kleine Zwiebel  
1-2 Zehen Knoblauch  
150 g Kartoffeln, in Stücken  
350 g Kürbis, in Stücken  
30 g Butter, in Stücken  
600 ml Wasser  
1 EL Gemüsebrühe  
 $\frac{1}{2}$  TL Salz  
1 Msp. Pfeffer  
2 Prisen Muskatnuss,  
gerieben  
  
150 g Frischkäse



**Martina Ruck**  
selbständige Direktorin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Zwiebel halbieren, Kürbis waschen, entkernen und in Stücke schneiden.

Bei Hokkaido kann die Schale dran bleiben.

Kartoffeln waschen, schälen und in Stücke schneiden.

Alles (außer Frischkäse) in den Glasbehälter geben.

Automatik-Programm „**Soup**“ auswählen.

Nach Durchlaufen des Programms Frischkäse zugeben und **1 min./Custom Blend/Stufe 2** einrühren lassen.