

KARTOFFEL-MANDEL-SUPPE

Aus meinem Thermomix und Ofenzauberer plus

Zubereitungszeit 10 Min | Gesamtzeit 30 Min



So wird's gemacht:

Zwiebel und Knoblauch in den Mixtopf geben, 3 Sek/Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Öl und Mandeln dazugeben und 3 Min/Varoma/Stufe 1 erhitzen.

In der Zwischenzeit Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in den Mixtopf geben. Gewürze, Wasser, und Sahne dazugeben und 20 Min/100°C/Stufe 1 kochen.

In der Zwischenzeit Blätterteig ausrollen, weihnachtlichen Motive ausstechen, diese mit Honig bestreichen und Sesamkörner bestreut im Backofen 12 Min backen. Nach Ende der Garzeit Suppe pürieren und zusammen mit den weihnachtlichen Ausstechern garniert servieren.

ZUTATEN:

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 20 g Öl
- 100 g Mandelblättchen
- 400 g Kartoffeln
- Salz, Pfeffer
- 2 TL Suppenpulver
- 750 g Wasser
- 200 g Sahne
- 1 Rolle Blätterteig
- 1 TL flüssiger Honig
- etwas Sesamkörner

Gutes Gelingen, Deine Melli