

# Rum – Fort – Suppe

## Zutaten (4 Portionen)

1 Zwiebel, geviertelt  
20 g Öl  
250 g Möhren, in Stücken  
250 g Süßkartoffeln, in Stücken  
2 Kartoffeln in Stücken  
1 TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe  
200 g (Kaffee)Sahne  
300 g Wasser  
50 g Tomatenmark  
1 TL Salz  
2 Prisen Pfeffer  
2 Prisen Zucker

## Zubereitung

Zwiebel in den Mixtopf geben, 4 Sekunden / Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Öl zugeben, Garkorbchen statt des Messbechers aufsetzen und 2 Minuten / 120°C / Stufe 1 dünsten.

Möhren, Süßkartoffeln und Kartoffeln zugeben und 6 Sekunden / Stufe 5 zerkleinern. Gewürzpaste, Sahne, Wasser, Tomatenmark, Salz, Pfeffer und Zucker zugeben, Garkorbchen statt des Messbechers aufsetzen und 25 Minuten / 100°C / Stufe 1 garen. Messbecher einsetzen, Suppe 30 Sekunden / Stufe 4 - 8 schrittweise ansteigend pürieren, abschmecken und servieren.

## Anmerkung:

Eine Süßkartoffel und einige Möhren lagen RUM und mussten FORT. Und so habe ich diese Suppe aus verschiedenen Anregungen „zusammengeklöppelt“. Mein Vorkoster ist zwar kein Süßkartoffel – Fan, aber er vergab 10 Punkte.

