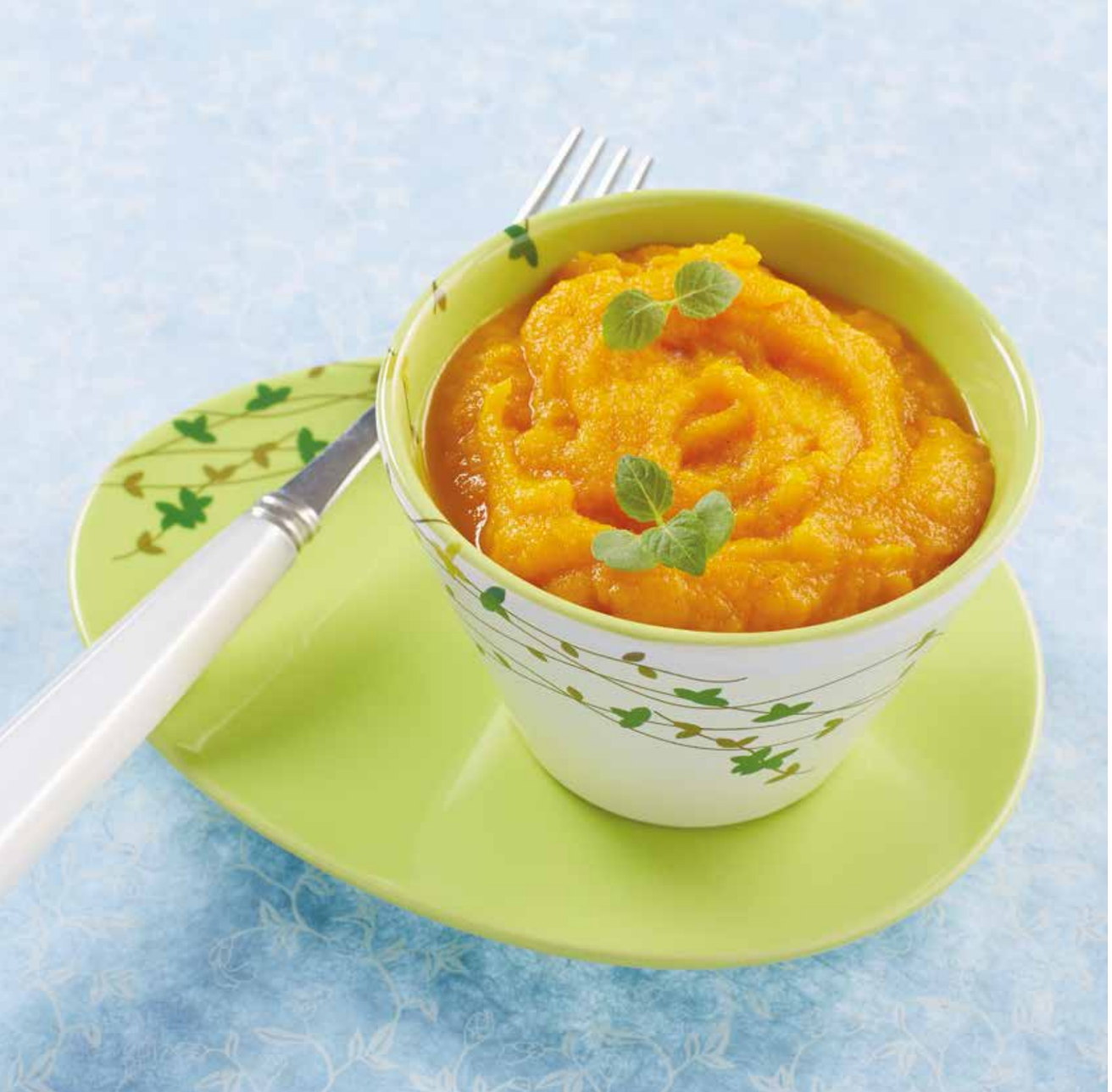

Möhrenpüree mit Orange

Zutaten:

Sandmöhren geschält und gewaschen	1 kg	Orangensaft	400 ml
Kümmelpulver	2 g	Salz, Pfeffer	

	Zutaten	Menge	Beschreibung	Heizkraft	Drehzahl	Dauer	Deckel-öffnung	Anmerkungen
1	**Möhren (große Stücke)** **Salz** **Pfeffer** **Kümmel** **Orangensaft**	1 kg – – 2 g 400 ml	In die Schüssel geben	100 °C	600 U/min	25 Min.		Abschmecken
2				–	Turbo	15 bis 20 Sek.		Für eine feinere Konsistenz

TIPP VOM KÜCHENCHEF
Sie können den Orangensaft durch eine helle Grundbrühe ersetzen, wenn Sie ein neutraleres Püree wünschen.