

# Süßkartoffel-Cremesuppe

Die Süßkartoffel-Cremesuppe schmeckt zart cremig, eine delikate Suppe die deine Lieben begeistern wird.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

500 g	Süßkartoffeln
1 Stk.	Rote Zwiebel
0.5 Stk.	Gelbe Paprika
30 g	<a href="#">Butter</a>
3 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 TL	Koriander (gemahlen)
750 ml	Gemüsebrühe
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für die **Süßkartoffel-Cremesuppe** Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten. Die Süßkartoffel schälen und in Würfel schneiden. Paprika waschen und in kleine Stücke schneiden. Beide Zutaten in den Topf geben und unter ständigem Rühren kurz mitdünsten.
2. Danach mit der Gemüsebrühe aufgießen und zugedeckt zirka 30 Minuten köcheln lassen. Die Cremesuppe mit einem Pürierstab fein pürieren, mit Koriander und Salz und Pfeffer abschmecken.

## Tipp

Die Süßkartoffel-Cremesuppe mit fein geschnittenem frischem Basilikum servieren und Brotscheiben

dazu reichen.