Süßkartoffel-Möhren-Suppe

Die Süßkartoffel-Möhren-Suppe ist eine delikate Vorspeise und schmeckt besonders gut im Herbst und zur kalten Jahreszeit. Das vegetarische Rezept wird die bestimmt schmecken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

650 g	Süßkartoffeln
650 g	Möhren
1 Stk.	Zwiebel (groß)
1 Stk.	Knoblauch
1 Stk.	Ingwer (ca. 2 cm)
1 Prise	Chilipulver
	Gemüsebrühe
	Öl
150 g	Champignons
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Süßkartoffel-Möhren-Suppe** die Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und fein zerhacken. Die Süßkartoffeln und Möhren schälen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Champignons in dünne Scheiben schneiden.

2. Etwas Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer anschwitzen die Möhren und Süßkartoffeln hinzugeben und 2-3 Minuten anrösten. Mit Gemüsebrühe aufgießen, sodass das Gemüse fingerdick bedeckt ist. Etwa 20-25 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

3. In der Zwischenzeit die Champignons mit wenig Öl in einer Pfanne einige Minuten anbraten.

4. Die Süßkartoffel-Möhren-Suppe mit einem Mixstab pürieren und mit Salz und Pfeffer

abschmecken.

5. In Suppen Teller anrichten und mit den gebratenen Champignons garnieren.

Tipp