# Süßkartoffelsuppe mit Kastanien

Die Süßkartoffelsuppe mit Kastanien ist ein köstliches Rezept für den Herbst. Eine genüssliche Suppe für die ganze Familie.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 50 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 750 g | Süßkartoffeln |
| 2 Stk. | Zwiebel |
| 1 EL | Öl |
| 200 g | Kastanien (gegart und geschält) |
| 1.20 l | Gemüsebrühe |
| | Salz und Pfeffer |
| 1 Prise | Ingwerpulver |
| 1 Prise | Muskatnuss (gerieben) |

## Zubereitung

1. Für die **Süßkartoffelsuppe mit Kastanien** die Zwiebel klein würfelig schneiden. Öl in einem Kochtopf erhitzen und die Zwiebel glasig anrösten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen. Die Süßkartoffel schälen, in Würfeln schneiden und zusammen mit den Kastanien zur Suppe geben. Etwa 25 Min. köcheln lassen bis die Kartoffeln weich sind.

2. Die Suppe mit einem Stabmixer aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen, mit geriebener Muskatnuss und Ingwerpulver abschmecken.

## Tipp

Die Süßkartoffelsuppe mit Gartenkräuter garnieren.