Süßkartoffelsuppe

Die köstliche Süßkartoffelsuppe mit Kokosmilch und Ingwer ist wundrebar cremig, leicht exotisch und mit nur wenigen Handgriffen gekocht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

600 g	Süßkartoffeln
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Ingwer (2 cm)
2 EL	Olivenöl extra vergine
500 ml	Gemüsesuppe
400 g	Kokosmilch
1 TL	Currypulver
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Süßkartoffelsuppe** die Süßkartoffeln schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer ebenfalls schälen und fein hacken. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Die Süßkartoffelwürfel hinzufügen und einige Minuten mitbraten, damit sich die Röstaromen entfalten.

2. Mit Gemüsebrühe und Kokosmilch ablöschen, sodass die Süßkartoffeln gut bedeckt sind. Die Suppe bei geringer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis die Süßkartoffeln weich sind. Die Süßkartoffelsuppe mit einem Stabmixer cremig pürieren. Abschließend mit **Curry**, Salz und Pfeffer abschmecken.

hier bestellen

Topfset Edelstahl 2-teilig
Unsere Empfehlung
Induktion



Tipp

Die Süßkartoffelsuppe mit einem Klecks Kokosmilch, frischem Koriander oder gerösteten Kürbiskernen garnieren. Auch ein Spritzer Limettensaft sorgt für zusätzliche Frische.