SÜSSKARTOFFEL-SUPPE

SÜSSKARTOFFELN - delicious!
Diese Suppe koche ich oft, wenn ich Gäste eingeladen habe.
Meine Gäste lieben Sie!

Für 4 Personen

1	Stk	Zwiebel (ca. 30 g)
2	EL	Olivenöl
150	g	Süsskartoffel
150	g	Karotten
4	g	Ingwer frisch (ca. 1 cm fingerdick)
½	cm	Peperoncini/Chili ohne Kerne
1	Stk	Orange, nur Saft
500	ml	Bouillon
1	dl	Kokosmilch

SO GEHT'S

1. Zwiebel: Die Zwiebel fein schneiden und in einer grossen Pfanne mit Olivenöl glasig dünsten

2. Gemüse: Die Süsskartoffel und die Karotten schälen und in grobe Stücke schneiden. Den Ingwer (in BIO-Qualität muss er nicht geschält werden) in kleine Stücke schneiden. Die Peperoncini entkernen und in feine Stücke schneiden. Alle Zutaten zu den Zwiebeln dazugeben und mitdünsten.

3. Finish: Den Orangensaft dazugiessen und kurz einkochen lassen. Danach die Gemüsebrühe dazugiessen und die Suppe zugedeckt köcheln lassen bis das Gemüse gar ist. Die Suppe mit einem Pürierstab pürieren. Die Kokosmilch dazugeben und noch einmal kurz aufkochen.

Tipp: Die Süsskartoffeln ersetzte ich manchmal durch Kürbis. Die Karotten können durch Pastinaken ersetzt werden. Beide Versionen sind ebenfalls sehr lecker.

© www.kochraum-vegan.de