

Rezept der Woche

Curry-Süßkartoffelsuppe

Zutaten für vier Personen:

- 2 El Öl
- 1 Zwiebel
- 1 TL Curry
- 1 Stück Ingwer
- 500g Süßkartoffeln
- 300g Kartoffeln
- 150g Möhren
- 1 l Gemüsebrühe
- Salz
- Zitronensaft
- 400 ml Kokosmilch

Zubereitung:

Kartoffeln, Süßkartoffeln und Möhren schälen, würfeln und waschen. Zwiebel würfeln und in heißem Öl andünsten. Curry zugeben, mitdünsten und anschließend Kartoffeln und Möhren zugeben. Alles kurz mitdünsten, mit Brühe ablöschen und bei geschlossenem Topf ca. 20 min. garen. Wenn alles gar ist, Kokosmilch zugeben und alles pürieren. Mit Salz und evtl. Zitronensaft abschmecken und mit gerösteten Nusskernen oder Petersilie garniert servieren.

