



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Süßkartoffelsuppe

Rezept: Schuhbeck Foto: von Miriam

Zutaten: 4 Personen

600 g Süßkartoffeln
700 ml Gemüsebouillon
150 ml Sahne
150 ml Kokosmilch
1 TL Thai-Curry Scharf
Salz, Pfeffer



Zubereitung

Die Süßkartoffeln schälen, waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Süßkartoffelwürfel in einem Topf in der Gemüsebrühe Gemüse knapp unter dem Siedepunkt etwa 20 Minuten weich garen. Dann die Sahne und die Kokosmilch da zugießen, Thai-Curry Scharf hinzufügen und alles im Topf mit dem Stabmixer fein pürieren. Zuletzt die kalte Butter in Flöckchen untermixen und die Suppe mit Salz abschmecken. Auf tiefe Teller oder Schüsseln verteilen und sofort servieren.