



Natürlich Portugal.

SÜSSKARTOFFELSUPPE

mit Kokosmilch

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

800 g Süßkartoffeln
1 Knoblauchzehe
2 Schalotten
10 g Ingwer
1 EL Sesamöl
2 EL neutrales Öl
300 ml Gemüsebrühe
100 ml Weißwein
400 ml Kokosmilch
1 Chilischote
1 Limette

ZUBEREITUNG

Süßkartoffeln schälen und in Würfel schneiden.

Knoblauch und Schalotten fein würfeln, Ingwer reiben.

Kartoffeln, Knoblauch, Schalotten und Ingwer in einem Topf im Sesam- und neutralem Öl andünsten. Mit Gemüsebrühe und Weißwein ablöschen und ca. 20 min einkochen lassen, bis die Süßkartoffeln schön weich sind. Die Kokosmilch hinzufügen und nochmal kurz aufkochen.

Danach alles pürieren.

Fein geschnittene Chili und Limettensaft hinein geben, salzen, pfeffern und genießen!

BOM APETITE!