

Rezept

Kokossuppe mit Süßkartoffeln

Ein Rezept von Kokossuppe mit Süßkartoffeln, am 25.04.2024

Zutaten

| | |
|--|---|
| 1 kleine Süßkartoffel (ca. 250 g) | 2 Frühlingszwiebeln |
| 100 g kleine Champignons | 100 g Kirschtomaten |
| 350 ml Gemüsebrühe | 250 ml Kokosmilch |
| 1 TL Zitronengraspaste (aus dem Asienladen) | 1 TL Ingwerpulver |
| 1-2 EL Limettensaft | 1 Prise Pul biber (türk. Paprikaplättchen) |
| Salz | 1 kleine Handvoll Koriandergrün |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

Zubereitung

1. Süßkartoffel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Pilze putzen und halbieren. Tomaten waschen und ebenfalls halbieren.
2. Die Brühe aufkochen, die Süßkartoffel darin bei schwacher Hitze 5 Min. köcheln lassen. Kokosmilch, Zitronengraspaste, Ingwerpulver, 1 EL Limettensaft, Tomaten, Pilze und Pul biber hinzufügen und Suppe 4-5 Min. weiterköcheln lassen.
3. Frühlingszwiebeln in die Suppe geben und noch kurz darin ziehen lassen.
4. Suppe mit Salz und Limettensaft abschmecken, auf zwei Suppenschalen verteilen und mit den Korianderblättchen bestreut servieren.