Rezept

Süßkartoffel-Zitronengras-Suppe

Ein Rezept von Süßkartoffel-Zitronengras-Suppe, am 30.04.2024

Zutaten

2	Zwiebeln
650 g	Süßkartoffeln
1 EL	brauner Zucker
500 ml	Gemüsebrühe
	Salz
ca. 1 EL	Limettensaft
20 g	Ingwer
2 EL	Öl
2-3 TL	Zitronengraspaste (aus dem Asienladen)
400 ml	Kokosmilch
	Cayennepfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln und den Ingwer schälen und fein würfeln. Die Süßkartoffeln schälen und klein schneiden.

2. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Ingwer darin andünsten. Süßkartoffeln, Zucker und 2 TL Zitronengraspaste hinzufügen und 3 Min. mitdünsten.

3. Brühe und Kokosmilch angießen, aufkochen und alles bei schwacher bis mittlerer Hitze zugedeckt ca. 10 Min. köcheln lassen.

4. Die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren und mit Salz, Zitronengraspaste, Cayennepfeffer und Limettensaft würzig abschmecken.