Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Kokossuppe mit Süßkartoffeln

Ein Rezept von Kokossuppe mit Süßkartoffeln, am 24.04.2024

Zutaten

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