

## Rezept

# Kokossuppe mit Süßkartoffeln

Ein Rezept von Kokossuppe mit Süßkartoffeln, am 28.09.2023

## Zutaten

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