

Rezept

Süßkartoffelsuppe mit Avocado

Ein Rezept von Süßkartoffelsuppe mit Avocado, am 09.06.2026

Zutaten

250 g Süßkartoffeln	1 Zwiebel
2 EL Butter	1/4 l Gemüsebrühe
1 Scheibe Toastbrot	1 TL Zucker
1/8 TL Zimtpulver	1 kleine Avocado
Saft von 1 Orange	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Süßkartoffeln und Zwiebel schälen und würfeln. Die Zwiebeln in 1 TL Butter glasig andünsten. Süßkartoffeln dazugeben und mit Brühe ablöschen. Aufkochen und zugedeckt 10 Min. köcheln lassen.
2. Den Toast entrinden und würfeln und in der restlichen Butter in einer Pfanne goldbraun rösten. Zucker und Zimt einstreuen, leicht karamellisieren. Die Avocado halbieren, entsteinen, schälen und klein würfeln.
3. Die Süßkartoffeln pürieren, den Orangensaft einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe auf Teller verteilen und mit Toast- und Avocadowürfeln garnieren.