



Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stängel Zitronengras
- 1 rote Chilischote, entkernt
- 3 cm Ingwer
- 1 EL Öl
- 500 g Süßkartoffeln
- 1/2 Liter Instant-Gemüse-Brühe
- 1 Dose Kokosmilch (400 ml)
- Saft von einer Limette
- Salz & Pfeffer

Tipp:

Mit gehacktem Koriander bestreut servieren.

Süßkartoffel-Suppe

4 Personen

Zubereitung

Süßkartoffeln schälen und würfeln. Zwiebel und Knoblauch würfeln, Zitronengras und Ingwer sehr fein hacken, alles in Öl andünsten. Süßkartoffeln zufügen, kurz mitdünsten und mit Brühe aufgießen. Zum Kochen bringen und etwa 15-20 min garen.

Pürieren. Kokosmilch zugeben, heiß werden lassen. Suppe mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

*Der multi Ernährungsservice wünscht
viel Spaß beim Ausprobieren und
Guten Appetit!*