

<https://www.rewe.de/rezepte/suesskartoffel-kokos-suppe-mit-ingwer/>

Süßkartoffelsuppe mit Kokos und Ingwer

Gesamt: 35 min



Zubereitung

1

Sie benötigen
Sparschäler

Schalotten, Ingwer und Knoblauchzehen schälen und in feine Würfel schneiden. Chilischoten längs halbieren, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Die Zitronengrasstangen längs einschneiden und mit einem Topf kräftig anschlagen, damit sich das Aroma entfalten kann. Süßkartoffeln schälen und in Würfel schneiden.

2

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Knoblauch-, Schalotten-, Ingwer- und Chiliwürfel sowie die Zitronengrasstangen darin ca. 5 Minuten dünsten. Süßkartoffeln zugeben und ca. 5 Minuten mitdünsten. Mit Kokosmilch, Geflügelbrühe und Orangensaft ablöschen. Einmal aufkochen lassen, danach zugedeckt bei mittlerer Hitze für weitere 15 Minuten leicht köcheln lassen. Währenddessen die Zuckerschoten in sehr feine Streifen schneiden.

3

Sie benötigen
Pürierstab

Die Zitronengrasstangen wieder herausnehmen und die Suppe mit dem Pürierstab pürieren. Mit Meersalz und dem Saft der Limette abschmecken. Mit den Zuckerschoten und den Basilikumblättern anrichten.

Zutaten für 4 Personen

2 Schalotten

60 g frischer Ingwer

2 Zehe(n) Knoblauch

2 Chilischoten

3 Stange(n) Zitronengras

1 kg Süßkartoffeln

5 EL Olivenöl

800 ml Kokosmilch (ungesüßt)

800 ml Geflügelbrühe

8 EL Orangensaft

100 g Zuckerschoten

1 Prise(n) Meersalz

Limette

(Thai-)Basilikumblätter

Benötigte Utensilien für dieses Rezept

Sparschäler

Pürierstab