

# Süßkartoffelsuppe mit Kokosöl

Zutaten für 4 Personen

**Zubereitungszeit** 25 Minuten

**Schwierigkeit** normal

## Zutaten

- 3 Stück Süßkartoffeln
- 2 Stück Möhren
- 1 Stück Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Ingwer
- 2 EL Kokosöl
- 200 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Kokosmilch
- 2 EL Zitronensaft
- Salz & Pfeffer
- 1 TL Ingwer-Lemongrass Würzöl
- 0.5 TL Chili Würzöl
- 2 TL Creme Fraîche



## Zubereitung

Süßkartoffeln und Möhren schälen und grob zerkleinern. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer würfeln. Kokosöl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer glasig andünsten. Süßkartoffeln und Möhren dazugeben und für wenige Minuten mitdünsten. Gemüsebrühe in den Topf geben. Kurz aufkochen lassen, anschließend bei mittlerer Hitze für 10 Minuten köcheln lassen. Den Topfinhalt dem Pürierstab fein pürieren, die Kokosmilch unterrühren und für wenige Minuten köcheln lassen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Ingwer-Lemongrass Würzöl verfeinern. Nach Belieben mit etwas Creme Fraîche garnieren und mit wenigen Tropfen Chili Würzöl schärfen.