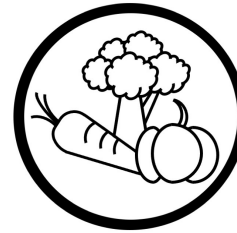


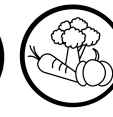
Süsskartoffel Suppe



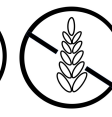
4 Portionen



Vorbereitung
20 Minuten



Vegi



Gluten
frei



Vegane
Variante**



Thermomix TM
Rezept

500g Süsskartoffeln
1 ½ L Bouillon

Süsskartoffeln gründlich waschen, schälen und in Würfel Scheiben schneiden. Die Süsskartoffel in der Bouillon in einem Topf oder im TM weich kochen.

½ L Kokosmilch
Salz und Pfeffer

Die Kokosmilch dazugeben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

100g Frischkäse
50g Kokos Späne

Friskäse mit der Hand in Bällchen formen. Kokos-Späne in ein kleines Schüsselchen leeren und die Friskäse-Kugeln darin wenden.

Chiliflocken

Kokos-Kugel in der Mitte des Tellers platzieren und die Süsskartoffel Suppe um die Kugel verteilen. Mit Chiliflocken dekorieren und heiss geniessen.

** Veganer verzichten auf die Kokospraline oder nehmen veganen Friskäse dafür

