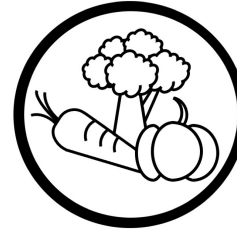


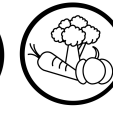
Süsskartoffel Suppe Mit Koriander



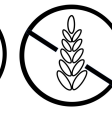
4 Portionen



Vorbereitung
20 Minuten



Vegi



Gluten
frei



Vegane



Thermomix TM
Rezept

500g Süsskartoffeln
2cm Ingwer geschält
1 ½ L Bouillon

Süsskartoffeln gründlich waschen, schälen und in Würfel schneiden. Die Süsskartoffel zusammen mit dem Ingwer in der Bouillon in einem Topf oder im TM weich kochen. Im TM 20 Minuten 100° auf Stufe 2

½ L Kokosmilch
1EL rote Currypaste
Salz und Pfeffer
Koriander

Kokosmilch und Currypaste dazugeben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Koriander dekorieren.

Die rote Currypaste kannst du gut mit dem Thermomix selbst herstellen. Dazu verwende ich das Rezept '<https://cookidoo.ch/recipes/recipe/de-CH/r103663>' vom Cookidoo®. Wer keinen Koriander mag, lässt ihn einfach weg. Hierbei würde ich vorab die Gäste fragen. Eine gute Alternative sind auch geröstete Cashewnüsse oder Erdnüsse als Topping zu verwenden. Wer es nicht so scharf mag, kann ein wenig Creme Fraiche hinzufügen.

