

Süßkartoffel - Möhrensuppe

Ich habe das Rezept dieser Suppe von einer Bekannten bekommen, habe es aber ein bisschen verändert.

Zum Beispiel habe ich Ingwer und Safran der Suppe zugefügt, welche in der marokkanischen Küche nicht fehlen dürfen.

Zutaten:

- 500 g Süßkartoffeln
- 250 g Möhren
- 30 g Ingwer
- 1 Zwiebel
- 50 g Butter
- 300 ml Apfelsaft
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 1 Bund Schnittlauch
- 40 g Mandelblättchen
- 150 g Sahne
- 2 – 3 EL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

Zubereitung:

Süßkartoffeln, Möhren, Ingwer und Zwiebeln schälen. Alles in Scheiben schneiden und zusammen in Butter glasig dünsten.

Mit Apfelsaft und Brühe ablöschen und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen Schnittlauch abbrausen und in feine Röllchen schneiden.

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Die Sahne steif schlagen.

Die Suppe fein pürieren und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen.

Schnittlauch unterrühren und mit Mandelblättchen und Sahnehaube anrichten.

Diese Suppe stammt von Fatima Nasri-Pietsch.