

11) Kartoffelsuppe mal anders

Deutschland

Wir haben schon immer sehr gerne Suppen gegessen und mit den Zutaten experimentiert. Ob im Winter um den Körper aufzuwärmen oder im Sommer eine kalte erfrischende Suppe, wir lieben (fast) alle Suppen.

Zutaten (für 4 Portionen):

- 2 große Kartoffeln
- eine Süßkartoffel
- 2 große Karotten
- 1 Stück Sellerie
- 1 Gemüsezwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Mango und etwas Saft
- 1 Liter Brühe
- 1 Dose Kokosmilch
- Ras al Hanout
- Salz und Pfeffer
- Kurkuma

Zubereitung:

Alle festen Zutaten in etwas Olivenöl anschwitzen, mit Ras al Hanout und Kurkuma bestäuben, kurz mit anschwitzen und dann mit der Brühe und dem Saft aufgießen. Circa 20 Minuten köcheln lassen. Die Kokosmilch dazugeben und alles sehr gut pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ich serviere die Suppe gerne mit gerösteten Erdnüssen und einem Spritzer Limettensaft!

Guten Appetit!

Vegetarisch!