

# 16) Perfect Pittsburgh Peanut Butter Soup

USA/ Pittsburgh

Die Pittsburgh, Pennsylvania ist eine Stadt mit einem sehr hohen Erdnusskonsum. In der Zeit, die ich in Pittsburgh verbracht habe, gab es wenige Menschen mit einer Erdnuss-Allergie aber viele Menschen die gerne diese Suppe gegessen haben. Die Suppe erinnert mich an meine Oma, die sie mir nicht zum Abendessen, sondern auch oft die Reste vom vorherigen Tag zum Frühstück gekocht hat.

## Zutaten (für 4 Portionen):

- 1 Cup (= 235 ml) Karotten klein geschnitten
- 1 Cup Sellerie
- 1/2 Cup Zwiebeln
- 4 EL Margarine
- 3 EL Mehl
- 2 Cups Gemüsebrühe
- 1 Cup Vegane Sahne
  
- 1/2 Cup Creamy Erdnussbutter
  
- 1 1/2 TL Salz
  
- 4 Knoblauchzehen
- 1/2 TL Schwarzer Pfeffer
- etwas Cayenne

## Zubereitung:

1. Margarine in einen Topf geben
2. Gemüse hinzugeben
3. Mehl langsam hinzugeben, sobald das Gemüse gut durchgekocht wurde
4. Gemüse weiter kochen lassen, bis das Mehl etwas braun aussieht
5. Gemüsebrühe hinzugeben und Hitze etwas runterdrehen und 10min köcheln lassen
6. Erdnussbutter und Gewürze hinzugeben und dann mit einem Handmixer cremig mixen
7. Die vegane Sahne hinzugeben. 10 Minuten köcheln lassen

Guten Appetit!

**Vegan!**

*Roman Witzel und Berit Dumont / Marburg*