

Süßkartoffelsuppe mit Gremolata

6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Suppe:

2 EL Olivenöl
700 g geschälte, würfelig geschnittene Süßkartoffeln
50 g würfelig geschnittene Schalotten
1 geschälter, fein blättrig geschnittener Ingwer (ca. 2 cm)
800 ml Gemüsefond
100 ml Kokosmilch
1 Becher Dr. Oetker Creme VEGA
Salz
Pfeffer
Saft von 2 Limetten

Gremolata:

1 EL Olivenöl
100 g klein geschnittener Porree (Lauch)
1 ½ EL gerösteter Sesam

1 Suppe:

Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Süßkartoffeln, Schalotten und Ingwer darin dünsten, Gemüsefond dazugießen und das Ganze ca. 10 Min. zugedeckt bei mittlerer Hitze garen. Die Suppe pürieren, Kokosmilch unterrühren und aufkochen. Creme Vega in die Suppe einrühren und mit Salz, Pfeffer und Limetensaft abschmecken.

2 Gremolata:

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Porree ca. 6 Min. darin dünsten. Porree mit Sesam, Limettensäften und Salz vermischen.

3 Die Süßkartoffelsuppe mit Gremolata servieren.