

R e z e p t

ROTE THAI CURRY SUPPE MIT SÜSSKARTOFFEL



ROTE THAI CURRY SUPPE

mit Süßkartoffel

Kontributor: **LAUREN CARIS SHORT**

Zutaten

- 1 rote Zwiebel
- 500g Süßkartoffel
- 1-2 EL vegane rote Thai Curry Paste
- 750ml Gemüsebrühe
- 400ml Kokosmilch
- 2,5cm Stück Ingwer
- 3 Knoblauch Zehen
- 2 EL Erdnussbutter
- Saft einer Limette

Zum Garnieren:

- Frischer Koriander
- Kokosmilch
- Rote Chili
- Gehackte salzige Erdnüsse



ZEIT

30 Minuten



PORTIONEN

1 Topf



KATEGORIE

Hauptgang



AUSGABE

sisterMAG49

SCHRITT 1 Die rote Zwiebel grob schneiden, den Knoblauch und Ingwer sehr fein hacken. In einem Topf mit etwas Öl für 3-4 Minuten andünsten, bis die Zwiebel weich ist.

SCHRITT 2 Die Süßkartoffel schälen und in 1cm Würfel schneiden, dann in den Topf geben und gut mischen. Die Curry Paste unterrühren und für einige Minuten dünsten lassen.

SCHRITT 3 Gemüsebrühe, Kokosmilch und Erdnussbutter unterrühren. Topf abdecken und 20 Minuten kochen lassen, bis die Süßkartoffel weich ist. Suppe mit einem Stabmixer oder in einem separaten Mixer pürieren. Limettensaft dazugeben.

SCHRITT 4 Mit etwas Kokosmilch, Koriander, frischen Chilis und den gehackten, salzigen Erdnüssen garnieren.