



Bolivianische Erdnusssuppe mit frischen Kräutern und Knoblauch-Naانبrot



ca. 40min



2 Personen

Erdnusssuppe? Das schmeckt genauso himmlisch, wie es klingt. Inspiriert vom bolivianischen Gericht „Sopa de Mani“ servieren wir heute ein cremiges Süppchen mit reichlich Erdnüssen und Erdnussbutter, das allen Nussfans ein seliges Lächeln ins Gesicht zaubert. Paprika und Karotte sorgen für etwas Biss, während spritzige Limette und frische Kräuter die Aromen ausbalancieren. Knuspriges Naanbrot rundet das Gericht ab. Lecker!

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 rote Paprika
- 1 rote Peperoni
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Päckchen gemahlener Kreuzkümmel
- 2 Päckchen Erdnussbutter⁵
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 10g Koriander & Petersilie
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen⁵
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Packung Knoblauch-Koriander-Naan^{1,7}

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter⁷
- 1½EL Weizenmehl¹

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Wasserkocher
- Messbecher
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Erdnüsse (5), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 988kcal, Fett 49.6g, Kohlenhydrate 100.3g, Eiweiß 30.0g



1. Zwiebeln anschwitzen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. 650ml Wasser in einem Wasserkocher aufkochen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden, dann in einem mittelgroßen Topf mit 2EL Butter bei mittlerer Hitze in 2-3Min. glasig anschwitzen.



4. Suppe köcheln

Die **Erdnussbutter** und 1½EL Mehl einrühren, das kochende Wasser angießen und die **½ des Brühgewürzes oder mehr nach Geschmack** zugeben. Die **Suppe** abgedeckt aufkochen, dann bei mittlerer bis niedriger Hitze 7-8Min. sanft köcheln lassen, bis das **Gemüse** gar und die **Suppe** leicht eingedickt ist. Ggf. etwas mehr Wasser hinzugeben, die **Suppe** sollte eine sahnige Konsistenz haben.



2. Gemüse mitbraten

Die **Karotte** ggf. schälen, längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in 1-2cm große Stücke schneiden. Die **Karotten** und die **Paprika** in den Topf zu den **Zwiebeln** geben und 5-6Min. mitbraten.



5. Zutaten vorbereiten

Die **Petersilie** und den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden. Die **Erdnüsse** grob hacken. Die **Limettenschale** fein abreiben, dann die **Limette** halbieren.



3. Gemüse würzen

Die **Peperoni** längs halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken oder sehr fein würfeln. Die **Peperoniwürfel**, den **Knoblauch** und den **Kreuzkümmel** in den Topf rühren und 30Sek.-1Min. mitbraten.



6. Brote erwärmen

Die **Naanbrote** mit etwas Wasser besprenkeln und 5-6Min. im Ofen erwärmen. Die **Suppe** auf tiefe Teller oder Schalen verteilen und mit den **Kräutern**, der **Limettenschale** sowie den **Erdnüssen** garnieren. Mit den **Limettenhälften** und dem **Naanbrot** servieren.