



Süßkartoffel-Ingwer-Cremesuppe

mit Kokosmilch und Cashewnüssen



20-30min



3-4 Personen

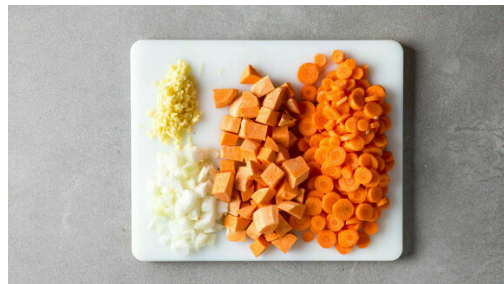
Der Ingwer ist eine kulinarische wie medizinische Wunderknolle voll mit ätherischen Ölen und Scharfstoffen. Er hilft dir bei der Behandlung von Erkältungskrankheiten und stärkt das Immunsystem. Zur Vorbeugung einer laufenden Nase ist diese cremige Suppe mit Ingwer, Süßkartoffeln, Karotten, Kokosmilch und intensiven Gewürzen also perfekt!

- 2 Karotten
- 3 Süßkartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 Stücke frischer Ingwer
- 1 Päckchen Schawarma-Gewürzmischung
- 2 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 150ml Kokosmilch
- 1 Packung Cashewkerne ¹⁵
- 10g Petersilie
- 1 unbehandelte Limette
- 4 rustikale Mehrkornbaguettes

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und Auflaufform
- großer Topf mit Deckel
- Stabmixer
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Energie 890kcal, Fett 46.1g,
Kohlenhydrate 91.8g, Eiweiß 23.3g



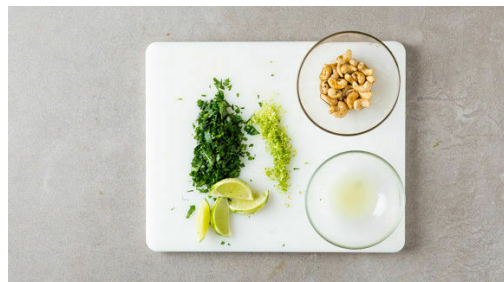
Die **Karotten** ggf. schälen und in 1-2cm große Würfel schneiden. Die **Süßkartoffeln** schälen und ebenfalls in 1-2cm große Würfel schneiden. Die **Zwiebel** und den **Ingwer** schälen und grob würfeln.



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebeln** und den **Ingwer** in einem großen Topf mit 1 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Die **Karotten**, die **Süßkartoffeln**, die **1/2 der Gewürzmischung**, das **Brühgewürz**, die **Kokosmilch** und 300-350ml Wasser hinzufügen und die **Suppe** bei mittlerer Hitze abgedeckt 16-18Min. köcheln lassen, bis das **Gemüse** weich ist.



Die **Cashews** mit 1EL Olivenöl und der **restlichen Gewürzmischung** mischen. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Die **Limettenschale** abreiben und die **Limette** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in **Spalten** schneiden.



Die **Baguettes** 8-10Min. im Ofen aufbacken und anschließend in Scheiben schneiden.
Die **Cashews** in einer kleinen Auflaufform 6-8Min. im Ofen rösten.



Das **Gemüse** im Topf mit einem Stabmixer bis zur gewünschten Konsistenz pürieren. Die **Suppe** nach Belieben mit heißem Wasser verdünnen und mit **1-2TL Limettensaft** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Auf tiefe Teller verteilen und mit den **Cashews**, der **Petersilie** und der **Limettenschale** garnieren. Die **Suppe** mit den **Limettenspalten** und den **Brotscheiben** servieren.