



## Süßkartoffelsuppe mit Tortillachips

und Koriander-Rauchmandel-Topping



ca. 25min



2 Personen

Kalte Tage brauchen heiße Nächte! Die Paprika-Süßkartoffel-Suppe wird dir und deinen Lieben ordentlich einheizen, denn sie kommt mit viel mexikanischem Flair und Tortillachips-Knabberspaß daher. Die Kulmination des Gaumenglücks ist ein verlockendes Topping aus veganer Mayo, Limettensaft, grüner Peperoni und rauchigen Mandeln. Und nun: Den Löffel tief eintauchen und die herzhafte Brühe in Nullkommanichts ausschlürfen!

## Was du von uns bekommst

- 2 Süßkartoffeln
- 2 rote Paprika
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 1 Knoblauchzehe
- 1 grüne Peperoni
- 25g Rauchmandeln<sup>15</sup>
- 1 Tomate
- 20g Koriander
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Päckchen vegane Mayonnaise<sup>10,12</sup>
- 1 Packung Tortillachips

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler
- Messbecher
- Zitruspresse

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

### Allergene

Senf (10), Schwefeldioxid und Sulphite (12), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 791kcal, Fett 41.6g, Kohlenhydrate 88.5g, Eiweiß 12.0g



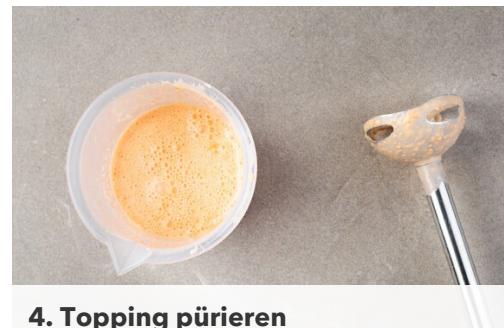
Die **Süßkartoffeln** schälen und in 1-2cm große Würfel schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und ebenfalls in 1-2cm große Stücke schneiden. Das **Brühgewürz** in 600ml heißem Wasser auflösen.



Die **Süßkartoffeln** und die **Paprika** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. anbraten, dann die **Gewürzmischung** einrühren und ca. 30Sek. mitbraten. Die **Brühe** zugeben und abgedeckt bei mittlerer Hitze 15-20Min. kochen, bis die **Süßkartoffeln** weich sind.



Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Die **Peperoni** in feine Ringe schneiden. **Tipp:** Für weniger Schärfe die Kerne entfernen. Die **Rauchmandeln** grob hacken. Die **Tomate** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden. Die **Limette** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



Einige **Tomatenwürfel** und etwas **Koriander** für die Garnitur beiseitelegen. Die **restlichen Tomatenwürfel** und den **restlichen Koriander** mit dem **Knoblauch**, der **Peperoni**, den **Rauchmandeln**, der **veganen Mayonnaise**, dem **Limettensaft** und 1 kräftigen Prise Salz in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer möglichst glatt pürieren.



Den Stabmixer abspülen und die **Suppe** cremig pürieren. Ggf. etwas Wasser hinzufügen, falls die **Suppe** zu dickflüssig ist.



Die **Suppe** auf tiefe Teller oder Schalen verteilen und das **Topping** darüberträufeln. Mit den **restlichen Tomaten** sowie dem **restlichen Koriander** garnieren und servieren. Die **Limettenspalten** und die **Tortillachips** dazu reichen.