



Süßkartoffelsuppe mit Tortillachips

und Koriander-Rauchmandel-Topping



ca. 25min



3-4 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

- 4 Süßkartoffeln
- 4 rote Paprika
- 2 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 2 Knoblauchzehen
- 2 grüne Peperoni
- 50g Rauchmandeln¹⁵
- 2 Tomaten
- 40g Koriander
- 2 unbehandelte Limetten
- 2 Päckchen vegane Mayonnaise^{10,12}
- 2 Packungen Tortillachips

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- großer 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 738kcal, Fett 41.1g, Kohlenhydrate 78.5g, Eiweiß 10.5g



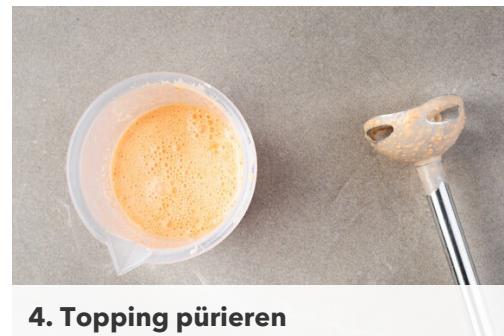
Die **Süßkartoffeln** schälen und in 1-2cm große Würfel schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und ebenfalls in 1-2cm große Stücke schneiden. Das **Brühgewürz** in 1L heißem Wasser auflösen.



Die **Süßkartoffeln** und die **Paprika** in einem großen Topf mit 2EL 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 **Tomaten** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden. Eine **Limette** halbieren und auspressen, die **andere Limette** in 4 Spalten schneiden.



Einige **Tomatenwürfel** und etwas **Koriander** zurückbehalten. Die **restlichen Tomatenwürfel** und den **restlichen Koriander** mit dem **Knoblauch**, der **Peperoni**, den **Rauchmandeln**, der **veganen Mayonnaise**, dem **Limettensaft** und 1/2TL 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.