



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!

- 4 Süßkartoffeln
- 4 rote Paprika
- 2 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 2 Päckchen mexikanische
Gewürzmischung
- 2 Knoblauchzehen
- 2 grüne Peperoni
- 50g Rauchmandeln ¹⁵
- 2 Tomaten
- 40g Koriander
- 2 unbehandelte Limetten
- 2 Päckchen vegane Mayonnaise
^{10,12}
- 2 Packungen Tortillachips

- Salz
- Pflanzenöl

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

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.



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.



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



Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln.
Die **Peperoni** in feine Ringe schneiden.
Tip: 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.



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.