



Süsskartoffel-Suppe

Rezept von swissmilk.ch

- 1 Zwiebel, fein gehackt**
- 1 Knoblauchzehe, gepresst**
- 20 g Ingwer, gerieben**
- 1 EL Butter**
- 1 - 2 EL Currypulver**
- 500 g Süsskartoffeln, geschält, gewürfelt**
- 5 dl Milch**
- 5 dl Gemüsebouillon**
- Salz, Pfeffer**
- einige Tropfen Zitronensaft**
- wenig Curry, zum Garnieren**
- Peterli, nach Belieben, zum Garnieren**

1. Suppe: Zwiebel, Knoblauch und Ingwer in der Butter andämpfen. Curry zugeben, kurz mitbraten. Süsskartoffeln beifügen, mit Milch und Bouillon ablöschen, aufkochen.
2. Süsskartoffeln 15-20 Minuten weichkochen. Alles fein pürieren, Suppe würzen und mit Zitronensaft abschmecken.
3. Suppe kurz vor dem Servieren mit Curry und Peterli garnieren.