

Zutaten:

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Zwiebel,
- 1 Knoblauchzehe
- etwas Olivenöl
- 3 Süßkartoffeln
- 1 Liter Gemüsebrühe,
- 75 g Erdnüsse ohne Schale
- 1 Dose Kokosmilch
- 2 EL Limettensaft
- Prise Salz und Pfeffer



4 Personen



ca. 25 Minuten



Zubereitung:

Knoblauch und Zwiebel schälen und würfeln. Etwas Olivenöl in einen großen Topf geben und darin anschwitzen. Süßkartoffeln ebenfalls schälen und auch würfeln, dann in den Topf geben und mit Gemüsebrühe knapp bedecken. Zum Kochen bringen und 15 - 20 Min. köcheln lassen bis die Süßkartoffeln weich sind. Die Erdnüsse in der Zwischenzeit pellen. Wenn die Süßkartoffeln weich sind, kann die Suppe püriert werden. Anschließend noch die Kokosmilch unterrühren und auch die Erdnüsse untermixen. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren die restlichen Erdnüsse drüber streuen.