



## SÜSSKARTOFFELSUPPE MIT PAPADAMS

Die herzhafte Süßkartoffelsuppe mit Kokos geht schnell und gelingt einfach immer.

Rezept für 4 Personen

Art: Suppe, vegan

AFRO Spice: Berbere

Zubereitungsdauer: 30 Minuten

Aufwand: gering

### ZUTATEN

- 1 kg Süßkartoffel
- 1 Karotte
- ½ Stange Lauch
- 2 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Frischer Koriander
- 150 g Butter
- Olivenöl
- 1 Packung Linsencracker/  
Papadams (India Shop)
- 400 ml Kokoscreme
- 2 TL AFRO Spice Berbere
- 1 TL Kurkurma
- 1 Prise Kreuzkümmel
- 2 Limettenblätter  
(Asia oder India Shop)
- 2 l Wasser  
oder Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Süßkartoffel, Zwiebel, Knoblauch, Lauch und Karotte in mittelgroße Würfel schneiden.

Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen. Süßkartoffel und Karotten dazugeben und 2 bis 4 Minuten angehen lassen.

AFRO Spice Berbere, Kurkuma und Limettenblätter begeben und mit 2 Liter Wasser oder Gemüsefond aufgießen und 10 bis 15 Minuten köcheln lassen.

Kokoscreme hinzufügen und weitere 5 Minuten kochen lassen. Die Suppe mixen und durch ein feines Sieb passieren, danach noch einmal aufkochen. Butter hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken. Papadams je nach Belieben in Öl oder im Backrohr backen. Suppe mit Koriander garnieren und mit Papadams servieren.

