Süßkartoffelsuppe mit Möhren

Zutaten für 3 Portionen

- 800 g Süßkartoffeln
- 400 g Möhren
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1,2 Liter Gemüsebrühe
- Ingwer (ein fingerkuppengroßes Stück)
- 30 g gehackte Mandeln
- 1 TL Kreuzkümmel
- 100 ml Sahne
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Süßkartoffelsuppe kochen - so gehts:

1. Schäle die Zwiebel, den Knoblauch und den Ingwer und schneide alle in kleine Würfel. Schäle die Süßkartoffeln und die Möhren und würfel sie klein.
2. Erhitzt etwas Öl in einem großen Topf und schwitze die Zwiebel, den Knoblauch und den Ingwer darin an. Wenn die Zwiebeln gold-gelb gebraten sind, gibst du die Mandelsplitter dazu und röstest sie für einige Minuten unter Rühren mit an.
3. Gib die Süßkartoffel- und Möhrenwürfel dazu und gieße die Gemüsebrühe an. Bring die Süßkartoffelsuppe mit Möhren zum Kochen. Nach etwa 15 Minuten Kochzeit sollten die Möhren bissfest sein, so dass du die Suppe pürieren kannst.
4. Rühre noch die Sahne und den Kreuzkümmel unter und schmecke die Suppe mit Salz und Pfeffer Belieben ab.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.