

Süßkartoffelsuppe

Für 4 Portionen brauchst du:

+ 2-3	Süßkartoffeln
+ 1	rote Zwiebel
+ 1	Knoblauchzehe
+ ½ Liter	Brühe
+ 1	Tomate
+ 3 EL	Schmand



Viel Spaß beim
Nachmachen und
guten Appetit!

Zubereitung

1. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch. Hacke sie zusammen mit der Tomate in kleine Würfel.
2. Schäle auch die Süßkartoffeln und hacke sie in grobe Würfel.
3. Dünste die Süßkartoffeln mit den gewürfelten Tomatenstücken, Zwiebeln und dem Knoblauch in etwas Öl an.
4. Gib die Gemüsebrühe dazu, würze es mit Salz und Pfeffer und lass das Ganze für 15 Minuten köcheln.
5. Püriere die Suppe anschließend, koche sie mit Schmand auf und würze nach Bedarf nochmal nach.
6. Geschafft! Guten Appetit 😊