Nah&Frisch

suppito Professional

# Süßkartoffel-Ingwer-Suppe

Suppe Kartoffel



## Zubereitung

Rapsöl erwärmen. Gemüse, Gewürze (außer Salz und Petersilie) zufügen, umrühren, mit Gemüsesud aufgießen und zugedeckt weich kochen.
Das Zitronengras entfernen, die Kokosmilch zufügen und alles cremig pürieren.
Mit heißem Wasser bis zur gewünschten Konsistenz verdünnen, mit Salz abschmecken, kurz aufkochen und mit Petersilie bestreuen.

## Zutaten

**Erde**

- 3 orange, geschälte, grob zerkleinerte Süßkartoffeln
- 1 geschälte, grob zerkleinerte Karotte
- 2 EL Rapsöl
- ¼ l Kokosmilch
- 1-1,5 l heißer Gemüsesüd

**Metall**

- ½ kleine, fein gehackte rote Chilischote ohne Kerne
- 1 EL frisch geriebener Ingwer

**Wasser**

- Unraffiniertes Meersalz

**Holz**

- 1 Stange Zitronengras (der Länge nach gespalten und mit dem Nudelwalker gequetscht)

**Deko**

- 2 EL gehackte Petersilie

**Feuer**

- 1 Msp. Kurkuma
- Heißes Wasser nach Bedarf