



„Wir kochen“

Rezept: Süßkartoffel - Suppe

Zutaten für 4 Personen:

- 2 mittelgroße Süßkartoffeln
- 3 mittelgroße Karotten
- 2 kleine Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- 750 ml Gemüsebrühe
- 1 Becher Sahne
- 1 Becher Frischkäse (evtl. Kräuterfrischkäse)



Zubereitung:

1. Gemüse klein Würfeln
2. Butter in einem Topf erhitzen / schmelzen
Gemüsewürfel dazugeben und kurz anbraten
3. Mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. 20 min köcheln lassen
4. Sahne und Frischkäse dazu geben und alles gut pürieren.

Dazu passt etwas Schnittlauch darüber gestreut und Brot. 😊

Gutes Gelingen!

