



# Süßkartoffel Harissa Suppe

⌚ 45–60 Min 

## Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt die Süßkartoffel schälen und würfeln. Dann mit etwas Öl bepinseln und im Backofen bei 150 °C für 20 Minuten garen.
- 2 Währenddessen den Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. In einem Topf in etwas Olivenöl glasig dünsten. Nun die Hühnerbrühe hinzugeben und aufkochen.
- 3 Danach die Süßkartoffel hinzugeben und alles mit einem Stabmixer pürieren. Mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken und nochmal kurz köcheln lassen.
- 4 In der Zwischenzeit die Harissa Gewürzmischung vorbereiten. Dafür alle in der Zutatenliste erwähnten Gewürze in einer Schüssel verrühren und mit dem Mörser zerstampfen.

**TIPP:** Für ein ganz besonderes Aroma, Cumin und Koriander in einer Pfanne rösten.

- 5 Für besonders aromatische Würze vor dem Anrichten 2 EL Harissa in Suppe geben. Die Suppe mit frisch gehackter Petersilie servieren.

**TIPP:** Die restliche Gewürzmischung kann problemlos in einem verschlossenen Glas für einige Wochen aufbewahrt werden.

- 6 Ein Klecks Obers oder Creme Fraiche eignet sich besonders gut als cremiges Topping.

