



## Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

### Für die Suppe

|        |                             |
|--------|-----------------------------|
| 0.5 kg | Süßkartoffeln               |
| 1 Stk. | Zwiebel, weiß               |
| 2 Stk. | Knoblauchzehen              |
| 800 ml | Hühnerbrühe                 |
| 1      | Handvoll frische Petersilie |

### Für die Harissa Gewürzmischung

|      |                                |
|------|--------------------------------|
| 7 EL | ♦ Chili Peperoncini geschrotet |
| 6 EL | ♦ Koriander gemahlen           |
| 4 EL | ♦ Kreuzkümmel gemahlen         |
| 4 EL | ♦ Meersalz jodiert fein        |
| 3 EL | ♦ Paprika edelsüß spezial      |
| 1 EL | ♦ Knoblauch granuliert         |

# 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.

