



Zutaten 4 Portionen

🖊 = Kotányi Produkte

Für die Suppe

0.5 kg Süßkartoffeln1 Stk. Zwiebel, weiß

2 Stk. Knoblauchzehen800 ml Hühnerbrühe

Handvoll frische Petersilie

Für die Harissa Gewürzmischung

6 EL

 ♦ Koriander gemahlen

gemahlen

4 EL

✓ Meersalz jodiert fein

1 EL

✓ Knoblauch granuliert

Süßkartoffel Harissa Suppe

(**♂** 45–60 Min (**♀**) **♀**

Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt die Süßkartoffel schälen und würfeln. Dann mit etwas Ölbepinseln 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.

