



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.

Zutaten 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 Birdseye
6 EL	♦ Koriander gemahlen
4 EL	♦ Cumin (Kreuzkümmel) gemahlen
4 EL	♦ Meersalz jodiert fein
3 EL	♦ Paprika edelsüß spezial
1 EL	♦ Knoblauch granuliert

