



Zutaten für 6 Personen:

Ca. 700 g Süßkartoffeln, geschält gewogen
1 rote Paprikaschote
1 Zwiebel
1 EL Chiliöl
1 EL Olivenöl
1 - 2 Knoblauchzehen
1 TL mildes rotes Paprikapulver
1 TL gemahlener Koriander
900 ml Gemüsebrühe
150 ml Milch (1,5 % Fett)
Salz

Zubereitung:

Paprika in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen in kleine Würfel schneiden.

Süßkartoffeln mit einem Sparschäler schälen, in grobe Stücke schneiden.

Öl in einem Kochtopf erhitzen. Zuerst die roten Paprikawürfel kurz anschmoren, die Zwiebelwürfel zur roten Paprika mit in den Topf geben und hellgelb mit anbraten. Den Knoblauch hinzu pressen. Alles zusammen kurz durchschmoren lassen.

Den Topf zur Seite ziehen, das Paprikapulver und Koriander darüberstäuben und unterrühren.

Die rohen Süßkartoffelstücke ebenfalls in den Topf geben und wiederum mit den Zutaten vermischen. Mit der Brühe ablöschen. Jetzt den Topf wieder auf die Heizplatte zurück schieben und einmal aufkochen lassen.

Anschließend langsam etwa 25 Minuten weiter kochen, bis die Süßkartoffeln schön weich gekocht sind.

Den Topf erneut von der Platte nehmen, die Milch hinzu geben und mit dem Stabmixer die Suppe pürieren.

Eventuell etwas salzen und die Suppe einmal kurz aufkochen lassen.

