

<h2>Süßkartoffel-Erdnuss-Suppe</h2>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Knoblauch und Zwiebel schälen und würfeln.</li> <li>• Etwas Olivenöl in einen großen Topf geben und Knoblauch und Zwiebel anschwitzen.</li> <li>• Süßkartoffeln ebenfalls schälen und auch würfeln, in den Topf geben und mit Gemüsebrühe knapp bedecken.</li> <li>• Zum Kochen bringen und 15 - 20 Min. köcheln lassen bis die Süßkartoffeln weich sind.</li> <li>• Die Erdnüsse in der Zwischenzeit pellen. Wenn die Süßkartoffeln weich sind kann die Suppe püriert werden.</li> <li>• Anschließend noch die Kokosmilch unterrühren und auch die Erdnüsse untermixen.</li> <li>• Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren die restlichen Erdnüsse drüber streuen.</li> </ul>		<p><b>Zutaten für 4 Portionen:</b></p> <p>1 Zwiebel(n)</p> <p>1 Knoblauchzehe, etwas Olivenöl</p> <p>ca. 500 g Süßkartoffeln</p> <p>1 Liter Gemüsebrühe</p> <p>75g Erdnüsse ohne Schale + einige fürs Topping</p> <p>1 Dose Kokosmilch</p> <p>2 EL Limettensaft</p> <p>nach Belieben Salz und Pfeffer</p>
<p>Arbeitszeit: ca. 35 Min. Kochzeit 15-20 Minuten</p>		