
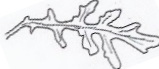





# Süsskartoffelsuppe mit Kräutern

## Zutaten

 Holz - sauer	 Feuer - bitter	 Erde - süss	 Metall - scharf	 Wasser - salzig
1 TL Zitronensaft ev. Sauerrahm	Zitronenschale (o. Grapefruitschale) Paprika	1 EL Butter 2 Frühlingszwiebeln 500 g Süsskartoffeln 300 g Rüebli 9 dl Gemüsebouillon 1 Pr. Vollrohrzucker ev. Kokosmilch ev. Kürbiskerne	1 TL Ingwer Currypulver Pfeffer Kresse	1 Stück Alge ev. Salz

## Zubereitung

	Heisse Pfanne
1 EL Butter	erwärmen
Frühlingszwiebeln Karotten Süsskartoffeln Gemüsebouillon Algenstück Ingwer, gerieben Currypulver	Alles in Stücke schneiden → zusammen andämpfen  Alles dazugeben und gut umrühren weich kochen lassen und fein pürieren
Zitronensaft Zitronenschale Paprika	zugeben
Vollrohrzucker Pfeffer Ev. Salz Ev. Kokosmilch	Alles daruntermischen, umrühren und nach Geschmack nachwürzen  Nach Belieben mit Kokosmilch verfeinern.
Serviervorschlag	Allenfalls mit gerösteten Kürbiskernen (oder anderen gerösteten Kernen oder Nüssen), gehackten Kräutern u/o mit einen Löffel Sauerrahm garnieren.