Süßkartoffel – Fenchel-Suppe

Zutaten:

für 4 Personen

800g Süßkartoffeln
1 große Fenchelknolle
1 Zwiebel
1TL frisch gehackter Inger
3TL Currypulver
1l Gemüsebrühe
200ml Kokosmilch
Salz
4 EL Olivenöl zum Anbraten

Zubereitung:

Schritt 1

Die Süßkartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

Den Fenchel säubern, den harten Strunk herausschneiden und eventuell die äußeren Fäden abziehen. In kleine Stücke schneiden. Das Fenchelgrün fein schneiden.

Die Zwiebel und den Ingwer ebenfalls schälen und fein hacken.

Schritt 2

Das Olivenöl in einem großen Suppentopf erhitzen und Süßkartoffeln, Fenchel, Lauchzwiebeln und Ingwer kurz darin anbraten.

Das Currypulver beim „Anrösten“ kurz mit in den Topf gegeben unterrühren.

Die Gemüsebrühe und die Kokosmilch zugießen, salzen und alles etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Anschließend pürieren und mit Fenchelgrün bestreuen.

Die Suppe kann Stunden vor dem Essen zubereitet werden und durchziehen. Dann verbinden sich die Aromen besonders gut und der Geschmack wird sehr harmonisch.

Aus: http://www.kuechengoetter.de