

Süßkartoffel-Parmesan-Suppe

Zutaten
(Für ca. 4 Portionen)

- 4 große Süßkartoffeln
- 1 Bund Suppengrün
- 2 kleine Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- etwas Sahne
- 55 g geriebener Parmesan
- 1 l Gemüsebrühe
- etwas Olivenöl
- 1 TL Paprikapulver
- etwas Oregano
- etwas Basilikum
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Das Gemüse in gleichmäßige Würfel schneiden. Etwas Öl in einem Topf erhitzen, die Knoblauchzehe hinzugeben und kurz anbraten. Anschließend das restliche Gemüse hinzufügen und anschwitzen. Mit etwas Salz würzen. Nach einiger Zeit das Paprikapulver hinzugeben und bei mittlerer Hitze kurz mit erwärmen. Die Gemüsebrühe und etwas Oregano hinzufügen und alles etwa 30 Minuten köcheln lassen.

2. Den Pürierstab von oben in den Topf halten und die Suppe vorsichtig pürieren. Den Parmesan bis auf einen kleinen Rest in die Suppe geben und anschließend erneut pürieren.

3. Für die Garnitur etwas Petersilie vom Gemüsebund fein hacken und mit einer Portion Sahne vermengen. Den restlichen Parmesan und etwas Basilikum hinzugeben.

4. Etwas Suppe in einen tiefen Teller füllen. Darauf einen kleinen Klecks der Parmesan-Sahne geben und mit einem Zahnstocher Linien nach außen ziehen, sodass ein Stern entsteht.

www.hoffmann-germany.de

STONIQ-KOCHTOPF



PFAS-FREE

„Kochen, Rezepte und Inspiration“
Werde Teil unserer Facebook-Gruppe!
GRUPPE BEITRETEN



Die besten
OMAS KOCHT
REZEPTE