



RESHOOT Süßkartoffelsuppe mit Tortillachips

und Koriander-Rauchmandel-Topping



ca. 25min



2 personen

Kühle Tage brauchen heiße Nächte! Die Paprika-Süßkartoffel-Suppe wird dir und deinen Lieben ordentlich einheizen, denn sie kommt mit viel mexikanischem Flair und Tortillachips-Knabberspaß daher. Die Kulmination des Gaumenglücks ist ein verlockendes Topping mit grüner Peperoni und rauchigen Mandeln. Und nun: Den Löffel tief eintauchen und die herzhafte Brühe in Nullkommanichts ausschürfen!

Wat je van ons krijgt

- 2 zoete aardappels
- 2 paprika's
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 1x tortilla's ¹
- 1 teen knoflook
- 1 chilipeper
- 25g gerookte amandelen ¹⁵
- 1 tomaat
- 10g verse koriander
- 1 onbehandelde limoen

Wat je thuis nodig hebt

- 2el vegan mayonaise
- 30ml plantaardige olie
- zout

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan met deksel
- staafmixer met beker
- dunschiller
- maatbeker
- citruspers

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 662kcal, vet 34.3g, koolhydraten 73.8g, eiwit 11.9g



1. Gemüse schneiden

Die **Süßkartoffeln** schälen und in 1-2cm große Würfel schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und ebenfalls in 1-2cm große Stücke schneiden. Das **Brühgewürz** in 700ml heißem Wasser auflösen.



4. Topping vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Die **Peperoni** in feine Ringe schneiden. **Tipp:** Für weniger Schärfe die Kerne entfernen. Die **Rauchmandeln** grob hacken. Die **Tomate** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden. Die **Limette** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



2. Gemüse kochen

Die **Süßkartoffeln** und die **Paprika** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. anbraten, dann die **Gewürzmischung** einrühren und ca. 30Sek. mitbraten. Die **Brühe** zugeben und abgedeckt bei mittlerer Hitze 10-15Min. kochen, bis die **Süßkartoffeln** weich sind.



5. Topping pürieren

Einige Tomatenwürfel und **etwas Koriander** für die Garnitur beiseitelegen. Die **restlichen Tomatenwürfel** und den **restlichen Koriander** mit dem **Knoblauch**, der **Peperoni**, den **Rauchmandeln**, 2EL veganer Mayonaise, dem **Limettensaft** und 1 kräftigen Prise Salz in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer möglichst glatt pürieren.



3. Tortillachips backen

Inzwischen **2 Tortillas** in Dreiecke schneiden, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Pflanzenöl sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack vermengen und in 7-8Min. zu knusprigen **Tortillachips** backen.



6. Suppe pürieren

Den Stabmixer abspülen und die **Suppe** cremig pürieren. Ggf. etwas Wasser hinzufügen, falls die **Suppe** zu dickflüssig ist. Die **Suppe** auf tiefe Teller oder Schalen verteilen und das **Topping** darüberträufeln. Mit den **restlichen Tomaten** sowie dem **restlichen Koriander** garnieren und servieren. Die **Limettenspalten** und die **Tortillachips** dazu reichen.