

SÜßKARTOFFELSUPPE NACH THAI-ART

Zutaten (4 Personen)

- 350 g Süßkartoffel
- 100 g Zwiebeln
- 1 TL gehackter Ingwer
- ½ TL grob zerstoßene Pimentkörner
- 6 EL Olivenöl
- 150 ml Orangensaft
- 650 ml Brühe
- Salz
- 200 g Kirschtomaten
- 3 Lauchzwiebeln
- 1 Avocado
- 1 Limette
- 1 Bund Koriander
- 12 Garnelen
- 40 g Pekanuskerne
- Chiliflocken



Zubereitung

Kartoffeln und Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Ingwer schälen und in kleine Stücke schneiden und zusammen mit den zerstoßenen Pimentkörnern in 4 EL Olivenöl anbraten. Kartoffeln und Zwiebeln hinzufügen und weitere 3 Minuten dünsten. Mit Saft und Brühe ablöschen. Salzen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Fein pürieren und abkühlen lassen.

Tomaten vierteln. Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Avocado halbieren, entsteinen, Frucht auslösen und würfeln. Limettenschale abreiben, Frucht auspressen. Saft mit Tomaten, Lauchzwiebeln und Avocado mischen. Korianderblätter abzupfen und kleinhacken.

Garnelen schälen und vom Darm befreien, salzen und ca. 4 Minuten in 2 EL Öl braten. Nusskerne hacken und mit der Limettenschale einrühren und 1 Minute weiterbraten.

Suppe mit Avocado-Mix und den Garnelen anrichten und mit Koriander und Chiliflocken bestreuen.