Erdnuss-Süsskartoffel-Suppe von DIEküche

Mengen für 10 Personen

2.0 ml	Olivenöl
100 g	Zwiebel
5.0 Stück	Knoblauchzehen
10 g	Chilischoten
3.0 kg	Süsskartoffeln
8.0 g	Curry
8.0 g	Kurkuma
5.0 g	Salz
1.6 kg	gehackte Tomaten
1.2 Liter	Bouillon (flüssig)
1.0 Liter	Kokosmilch
40 g	Erdnussbutter
375 g	Spinat

Öl erwärmen, Zwiebel ca. 3 Min. andämpfen. Knoblauch und Chili beigeben, ca. 1 Min. mitdämpfen. Süsskartoffeln, Curry, Kurkuma und Salz beigeben, ca. 1 Min. fertigdämpfen. Tomaten, Bouillon und Kokosmilch dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, Suppe bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln. Erdnussbutter, Spinat und Erdnüsse beigeben, kurz köcheln, bis der Spinat zusammengefallen ist.