

# 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 begeben, ca. 1 Min. mitdämpfen. Süsskartoffeln, Curry, Kurkuma und Salz begeben, ca. 1 Min. fertigdämpfen. Tomaten, Bouillon und Kokosmilch dazugiesen, aufkochen. Hitze reduzieren, Suppe bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln. Erdnussbutter, Spinat und Erdnüsse begeben, kurz köcheln, bis der Spinat zusammengefallen ist.