



Erdnuss-Süsskartoffel-Suppe

von DIEküche

Mengen für 24 Personen

4.8 ml Olivenöl
240 g Zwiebel
12 Stück Knoblauchzehen
24 g Chilischoten
7.2 kg Süsskartoffeln
19.2 g Curry
19.2 g Kurkuma
12 g Salz
3.84 kg gehackte Tomaten
2.88 Liter Bouillon (flüssig)
2.4 Liter Kokosmilch
96 g Erdnussbutter
900 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 dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, Suppe bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln. Erdnussbutter, Spinat und Erdnüsse begeben, kurz köcheln, bis der Spinat zusammengefallen ist.