



Süsskartoffelsuppe mit Popcorncrumble von Sidi

Mengen für 10 Personen

Tags: Vegetarisch

5.0 EL Butter	
2.0 kg Zwiebel	Stück
4.0 Stück Knoblauchzehen	
1.2 kg Süsskartoffeln	
2.0 Liter Bouillon (flüssig)	
5.0 cl Ahornsirup	Zwiebeln klein schneiden. Knoblauch hacken. Süsskartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Butter erwärmen, Zwiebel und Knoblauch andämpfen, Süsskartoffeln ca. 2 Min. mitdämpfen. Bouillon und Ahornsirup dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren. Kartoffeln ca. 20 Min. weich köcheln. Kartoffeln mit der Flüssigkeit pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen.
4.0 cl Erdnussöl	
70 g Popcornmais	Öl in einer weiten Pfanne heiss werden lassen. Maiskörner begeben, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. aufspringen lassen. Popcorn in eine Schüssel geben, mit der Paprika, Curry und Salz würzen. Popcorn grob hacken, auf der Suppe anrichten.