

Süßkartoffel Karotten Suppe

Personen: 4

Zeit: 30 Minuten



ZUTATEN:

- 3 mittelgroße Süßkartoffeln
- 3-4 große Karotten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Butterschmalz zum Anbraten
- 1-1,5 Liter Gemüsebrühe
- 60g Kräuterfrischkäse oder Crème Fraiche
- frische Petersilie
- Sahne und cremiger Balsamicoessig zum Verziern

ZUBEREITUNG:

1. Süßkartoffeln und Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
3. Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen.
4. Zwiebel und Knoblauch darin glasig anbraten.
5. Süßkartoffeln und Karotten zu den Zwiebeln geben.
6. Kurz anschwitzen, damit sich die Aromen entfalten.
7. Gemüsebrühe nach Geschmack dazugeben.
8. Die Suppe zum Kochen bringen und für ca. 18 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
9. In der Zwischenzeit den Bacon knusprig braten und in Stücke schneiden.
10. Mit einem Pürierstab die Suppe glatt pürieren.
11. Kräuterfrischkäse oder Crème Fraiche unterrühren.
12. Suppe in Schalen füllen und mit Baconchips, frischer Petersilie, einem Schuss Sahne und Balsamicoessig dekorieren.

TIPP:

- Vegetarische Option: Ersetze den Bacon durch knusprige Kichererbsen oder geröstete Sonnenblumenkerne. Diese Beigaben sorgen ebenfalls für einen tollen Crunch.