

WARMES SPEISE FÜR KALTE WINTERTAGE

CREMIGE SÜSSKARTOFFELSUPPE



Eine heiße Mahlzeit tut in diesen kalten Tagen besonders gut: Mit der Süßkartoffel-
suppe von Dr. Oetker wärmst Du Dich auf und genießt ein herrlich cremiges Gericht
mit knusprigem Lachs und gebratenen Garnelen. Perfekt für den Winter!

ZUTATEN

Für die Suppe

- » 1 kg Süßkartoffeln
- » 1 Zwiebel
- » 1 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
- » 1 l Hühnerbrühe
- » Salz
- » frisch gemahlener Pfeffer
- » 1 TL gemahlener Koriander
- » 150 g Dr. Oetker Crème légère
- » Saft von 1 Orange
- » Saft von 1 Zitrone
- » Zucker

Für die Einlage

- » 150–200 g Lachsfilets
- » etwa 2 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
- » 200 g Garnelen geschält



ZUBEREITUNG:

- 01. Süßkartoffelsuppe zubereiten:** Süßkartoffeln schälen. Eine Süßkartoffel in dünne Scheiben schneiden, daraus kleine Motive, z. B. Sterne, ausstechen und für die Suppeneinlage beiseitestellen. Die Reste vom Ausstechen kleinschneiden. Übrige Süßkartoffeln in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Öl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel- und Süßkartoffelwürfel darin anbraten. Mit Hühnerbrühe ablöschen, aufkochen und etwa 15 Min. bei mittlerer Hitze kochen, bis die Süßkartoffelstücke weich sind. Die Süßkartoffelsuppe mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen.

- 02. Suppeneinlage zubereiten:** Lachsfilet unter fließendem Wasser kalt abspülen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und zuerst die ausgestochenen Süßkartoffelmotive von beiden Seiten kurz anbraten. Aus der Pfanne herausnehmen und dann die Lachsstücke rundherum darin anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Zum Schluss die Garnelen darin anbraten und ebenfalls warm stellen.

Crème légère in die Süßkartoffelsuppe rühren und alles pürieren. Säfte hinzufügen und mit Zucker abschmecken. Die Süßkartoffelsuppe mit den gebratenen Süßkartoffelmotiven, Lachswürfeln und Garnelen anrichten.

GUTEN APPETIT!

TIPPS AUS DER VERSUCHSKÜCHE:

Vor dem Servieren die Süßkartoffelsuppe mit grob gemahlenem Pfeffer bestreuen.