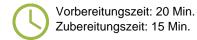


## Cremige Süßkartoffelsuppe mit Ingwer







## Zutaten:

750 g Süßkartoffel(n)

- 1 Zwiebel(n)
- 30 g Ingwer
- 2 EL Butter
- 1 Prise Sizilianisches Steinsalz
- 1 Prise Herbaria Trio Noir
- 1 TL Herbaria Black Magic
- 1 I Gemüsebrühe
- 3 EL Creme fraîche









Herbaria Black Magic Curry

Herbaria Sizilianisches Steinsalz

Herbaria Pfeffer Trio Noir

Seltmann Weiden Modern Life Suppenbowl oval 16 cm



Süßkartoffeln und Zwiebeln schälen und 2-3 cm groß würfeln.



Den Ingwer ebenfalls schälen und quer zur Faser dünn schneiden.



Mit der Butter bei geringer Hitze ungefähr 5 Minuten anschwitzen. Dabei den Topf zudecken und gleich zu Beginn mit Sizilianischem Steinsalz, Trio Noir und Black Magic würzen.



Mit Gemüsebrühe aufgießen und 15 Minuten köcheln lassen, bis die Süßkartoffeln und Zwiebeln weich sind.



Den Schnittlauch fein schneiden, die Suppe pürieren, abschmecken und in Suppenschüsseln anrichten. Mit Crème fraîche und Schnittlauch garnieren und mit etwas Black Magic bestreuen.