



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 l Gemüsebrühe
3 EL Creme fraîche



Herbaria Black Magic Curry



Herbaria Sizilianisches Steinsalz



Herbaria Pfeffer Trio Noir



Seltmann Weiden Modern Life Suppenbowl
oval 16 cm

1

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

2

Den Ingwer ebenfalls schälen und quer zur Faser dünn schneiden.

3

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.

4

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

5

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