

Suppe aus im Ofen gebackenen Süsskartoffeln mit Kokosmilch

Zutaten: (für 4 bis 6 Personen)

- 1 kg Süsskartoffeln, geschält und in grobe Stücke geschnitten
- 3 dl Kokosmilch
- 1 dl Kokosmilch, als Topping
- 7 dl Bouillon
- 1 Zitronengras-Stängel, halbiert und gequ coast
- 4 Kaffirlimetten-Blätter
- 1 daumengrosses Stück frischer Ingwer
- nach Belieben Chili-Flocken
- Salz
- wenig Olivenöl

Zubereitung:

Den Ofen auf knapp 200 Grad vorheizen.

Die Süsskartoffelstücke in wenig Olivenöl wenden und auf ein mit einem Bactrennpapier belegtes Blech geben. Die Süsskartoffel-Stücke salzen und das Blech für etwa 50 Min. in den vorgeheizten Ofen schieben. So lange backen, bis die Süsskartoffel-Stücke ganz weich sind. Die Süsskartoffeln dürfen beim Backen auch leicht Farbe annehmen.

In der Zwischenzeit die Kokosmilch mit der Bouillon, dem Zitronengras-Stängel, dem Ingwer und den Kaffirlimetten-Blättern kurz aufkochen und etwas ziehen lassen.

Zitronengras, Ingwer und Kaffirlimetten-Blätter aus der Flüssigkeit heben und die gebackenen Süsskartoffel-Stücke zugeben. Alles zusammen mit dem Stabmixer fein pürieren. Allenfalls noch etwas Bouillon oder Wasser zugeben, bis die Suppe die richtige Konsistenz hat.

Die Suppe nochmals aufkochen und dann in Teller oder Schalen schöpfen. Wenig Kokosmilch auf die Suppe geben und nach Belieben mit Chili-Flocken bestreuen.