Samtige Süßkartoffelsuppe

ZUTATEN 4 PORTIONEN

- 400 g Kokosmilch | z.B. Konservenprodukt
- 3 bis 4 mittlere Süßkartoffeln | etwa 600 bis 800 g
- etwa 800 ml Wasser | gern auch das Kochwasser von den Süßkartoffeln
- Salz
- Pfeffer
- optional: Chiliflocken oder Paprika Edelsüß

ZUBEREITUNG

1. Die Süßkartoffeln schälen und würfeln. In einen Topf füllen, mit Wasser bedecken und für etwa 10 bis 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

2. Die Süßkartoffeln mithilfe eines Siebs abgießen und dabei ggf. das Kochwasser auffangen.

3. 800 ml von dem Kochwasser oder 800 ml Wasser zusammen mit den Süßkartoffeln in ein höheres Gefäß füllen und mit dem Pürierstab pürieren.

4. Die Kokosmilch hinzufügen und erneut alles pürieren.

5. Zum Schluss die Kokos-Süßkartoffel-Suppe noch einmal kurz aufkochen lassen und mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken. Sofort servieren.