Süßkartoffelsuppe

Zutaten für 6 Portionen
750 g Süßkartoffeln
300 g Möhren
3 Schalotten
3 Knoblauchzehen
30 g Ingwer (1 Stück)
3 EL Olivenöl
1350 ml Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer aus der Mühle
3 TL Currypulver
1 ½ TL Kurkuma
150 g Creme fraiche

Zubereitung
1.)Süßkartoffeln und Möhren schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Ingwer schälen und fein reiben.
2.) Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch zugeben und 2 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Süßkartoffel-und Möhrenwürfel sowie Ingwer zufügen, kurz mitschwitzen. Brühe angießen und bei mittlerer Hitze 20-25 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Curry und Kurkuma würzen und mit einem Pürierstab fein pürieren. Creme fraiche unterrühren und warm servieren.

Kurkuma-Chili-Topping
Kurkuma-Wurzeln schälen und rote Peperoni in ganz feine Ringe bzw. Scheiben schneiden. Diese mit Olivenöl bedecken, 1 TI Salz zugeben und ca. 15 min bei geringer Hitze garen. Auf die fertige Suppe je 1 TI davon geben.