



Dauer: Mittel
Kategorie: Suppen
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Elisabeth Huber

Zutaten

1 GROSSE	Süßkartoffel
1 GROSSE	
1	Zwiebel
100 G	gelbe oder rote Linsen
ETWAS	Öl zum Andünsten
CA. 0,75 L	Gemüsesuppe
100-150 G	Schlagobers
1 KLEINES	Ingwer

1	Knoblauchzehe
	Salz
	Pfeffer
1 TL	Currypulver

Zubereitung

1. Die Süßkartoffel schälen.

Die Schale kann für Chips verwendet werden.

- 2. Zwiebel fein schneiden und in Öl anrösten.
- 3. Die Kartoffel und die Karotte würfelig schneiden, zu den Zwiebeln geben und kurz mitrösten.
- **4.** Die Linsen dazu, mit Gemüsesuppe aufgießen, die Gewürze hinzufügen und für ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen.
- 5. Anschließend den Schlagobers dazugeben und mit einem Pürierstab pürieren.
- **6.** Mit den Kartoffelchips sowie mit Schnittlauch dekorieren. Sofort servieren.

Zum Muttertag passen als Deko geröstete Toastbrotherzen besonders gut.