

Süßkartoffelsuppe

- 1 kg Süßkartoffel
- 250 g Zwiebeln
- 6 EL Olivenöl
- 20 g frischer Ingwer
- 150 g Tomaten gehackt (Dose)
- 2 TL gelbe Currypaste
- 2 EL Agavendicksaft
- 2 EL Obstessig
- 1,75 Liter Gemüsebrühe
- 2 TL gemahlene Muskatnuss
- Salz, Pfeffer

1. Die Zwiebel schälen und würfeln, die Süßkartoffel schälen und in kleine Stücke schneiden.
2. Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln sowie Süßkartoffelstücke hinzugeben und ca. 2 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten
3. In der Zwischenzeit den frischen Ingwer schälen und feinhacken, die Tomaten waschen und würfeln (dabei den Strunk entfernen)
4. Ingwer, Tomaten und alle anderen Zutaten in den Topf geben
5. Mit Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen und anschließend bei mittlerer Hitze mit Deckel 15 Minuten köcheln lassen
6. Nun mit einem Pürierstab fein pürieren
7. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken
8. In passende Gläser abfüllen, verschließen und 30 Minuten bei 100°C einkochen.

Das Einkochen erfolgt nach der Basisanleitung