

Süßkartoffel-Tomaten-Suppe mit Curry-Croutons

Zutaten

Currybutter

- 3 Stängel Petersilie, abgezupft, und etwas mehr zum Garnieren
- 100 g Butter, weich, in Stücken
- 1 Teelöffel Honig
- 1 Teelöffel Curry
- ¼ Teelöffel Salz

Süßkartoffel-Tomaten-Suppe und Fertigstellung

- 10 g Ingwer, frisch, in dünnen Scheiben
- 1 Knoblauchzehe
- 40 g Zwiebel, halbiert
- 20 g Rapsöl
- 500 g Tomaten, reif, geviertelt oder 2 kleine Dosen gehackte Tomaten
- 600 g Süßkartoffeln, in mundgerechten Würfeln
- 400 g Wasser
- 1 gehäufter Teelöffel Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht oder Brühe
- ¾ Teelöffel Pfeffer
- 2 Zweige Thymian oder getrockneter Thymian
- 80 g Ciabatta, in Würfeln (1 cm)
- 150 g Crème fraîche
- ½ Teelöffel Salz

Zubereitung

Currybutter

1. Petersilie klein hacken und mit Butter, Honig und Salz verrühren.

Suppe

1. Ingwer, Knoblauch, Zwiebel klein schneiden und in Öl andünsten.
2. Tomaten vierteln, 400g Süßkartoffeln in mundgerechte Würfel schneiden, Wasser, Gewürzpaste und 1/4 TL Pfeffer hinzufügen und aufkochen lassen. (Restliche 200g Süßkartoffeln in einem separaten Topf gar kochen oder in der Pfanne anbraten)
3. Suppe nun ca. 20 Minuten köcheln lassen.
4. In der Zwischenzeit: 2 EL Currybutter in einer beschichteten Pfanne auf dem Herd erhitzen und Ciabattawürfel (oder Toastbrot würfeln) ca. 3-5 Minuten goldbraun rösten.
5. Nach der Kochzeit Creme fraîche, Salz und 1/2 TL Pfeffer sowie Thymian hinzufügen und alles mit einem Stabmixer zu einer feinen Suppe pürieren.
6. Restlichen Süßkartoffelwürfel in die Suppe geben. Suppe abschmecken und mit Curry Croutons garnieren.