

Süßkartoffel-Erdnuss-Suppe

1	Zwiebel) in Würfel
1	Knoblauchzehe) schneiden und in-
	Olivenöl*	anschwitzen
ca. 500 g	Süßkartoffeln	schälen, würfeln und zu den Zwiebeln geben
ca. 1 l	Gemüsebrühe	mit Gemüsebrühe knapp bedecken , zum Kochen bringen und etwa 15 – 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.

Nun die Suppe pürieren und dann

400 ml	Kokosmilch*)
75 g	Erdnüsse)
	ungesalzen, geschält) dazugeben und wieder pürieren und mit
2 EL	Limettensaft	
	Salz*	
	Pfeffer*	abschmecken
25 g	Erdnüsse	grob hacken und vor dem Servieren auf die Suppe geben.

*** Diese Produkte sind im Weltladen Walsrode, Moorstraße 27, erhältlich.**