

## Kürbis-Süßkartoffel-Suppe

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

2 Süßkartoffeln  
2 Teelöffel Salz  
3 Esslöffel Butter  
1 Selleriestange  
1 Teelöffel Pfeffer  
720 ml Gemüsebrühe  
120 ml Sahne  
60 ml Milch  
1 kleiner Hokkaidokürbis  
1 Teelöffel Zimt  
1/4 Teelöffel Muskatnuss  
2 Teelöffel Ahornsirup  
1/4 Teelöffel Piment

- 1 -

Backofen auf 220 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Süßkartoffeln schälen und in Scheiben schneiden, auf das Backblech legen und mit Olivenöl bestreichen. Mit 1/2

Teelöffel Salz würzen und im Ofen 30 Minuten backen, bis sie weich sind.

- 3 -

Hokkaidokürbis und Sellerie waschen. Sellerie in Scheiben schneiden. Hokkaidokürbis halbieren, entkernen und würfeln.

- 4 -

In einem Topf Butter schmelzen und Selleriescheiben zusammen mit Kürbiswürfeln 5 Minuten anbraten. Geröstete Süßkartoffelscheiben hinzugeben, mit Pfeffer würzen und 5 Minuten erhitzen.

- 5 -

Gemüse mit Gemüsebrühe ablöschen. Brühe zum Kochen bringen und bei mittlerer Temperatur 20 Minuten köcheln lassen.

- 6 -

Suppe vom Herd nehmen, Sahne und Milch dazugeben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit restlichem Salz, Zimt, Muskatnuss, Piment und Ahornsirup würzen.