

Süsskartoffelsuppe mit Ei

25 Minuten; ergibt ca. 1,6 Liter



ICH BIN AUCH EINE VORSPEISE...

... z. B. zum Délicorn-Hackbraten auf Seite 17; nur die halbe Menge zubereiten.

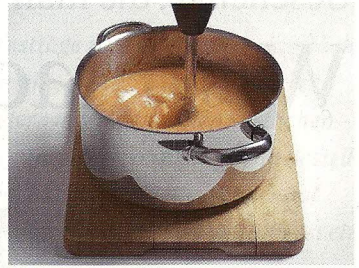


Zutaten

- 600 g Süsskartoffeln
- 1½ Esslöffel rote Currypaste
- 9 dl Gemüsebouillon
- 1 dl Rahm
- 1½ Liter Wasser
- ½ dl Weissweinessig
- 4 frische Eier
- Salz, Pfeffer

Pro Person: 16 g Fett, 10 g Eiweiss, 35 g Kohlenhydrate, 1364 kJ (326 kcal)

Kochanleitung



1 Süsskartoffeln in Stücke schneiden, mit Currypaste andämpfen. Bouillon dazugießen, aufkochen. Zugedeckt ca. 15 Min. weich köcheln. Rahm dazugießen, pürieren.



2 Wasser und Essig aufkochen. Eier einzeln aufschlagen, sorgfältig ins leicht kochende Wasser gleiten und ca. 4 Min. ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen.



3 Suppe in Suppentellern anrichten, je ein Ei daraufgeben, würzen.

TIPP

Dieser Stabmixer kann nicht nur blitzschnell und fein pürieren, auch Schlagen und Quirlen sind für ihn kein Problem, schliesslich steckt Schweizer Qualitätshandwerk darin. Der **Bamix Mono 160 Twin** ist **exklusiv bei Fust** erhältlich – im Moment zum **Vorzugs-Preis von Fr. 169.–** statt Fr. 199.–.

