

Süßkartoffel-Parmesan-Suppe



Zutaten

4-6 Personen
2 große Süßkartoffeln (ca. 1000 g)
2 Zwiebeln
50 g Butter
1l Gemüsebrühe
1 Knoblauchzehe
1 TL Paprikapulver
1 TL frischen Oregano
1/2 TL Thymian
1 TL Pfeffer
1 TL Salz
1 Msp. Piment d'Espelette
50 g geriebenen Parmesan

Außerdem:
50 g Basilikum
30 ml Olivenöl
Etwas Sahne & Parmesan

So wird's gemacht:

Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Süßkartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden. Butter schmelzen und gemeinsam mit groben Zwiebelstücken über die Süßkartoffeln geben. Masse im Ofen 20-30 Minuten backen bis die Süßkartoffeln weich sind.

Masse in einen großen Topf geben. Gemüsebrühe, Gewürze und Kräuter hinzugeben und alles kurz aufkochen. Masse pürieren, Parmesan hinzugeben und 20 Minuten ziehen lassen.

Derweil Basilikum mit dem Olivenöl pürieren. Suppe in Schalen füllen, mit Sahne, geriebenem Parmesan und dem Basilikum-Olivenöl servieren.