

# 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.

Vegi



## 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: 16g Fett, 10g Eiweiss, 35g 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.–.

