


Süßkartoffelsüppchen mit Mandelbaiser

Die Süßkartoffel ist eine feine orangefarbene Knolle. Mit diesem tollen Topping schmeckt die Suppe würzig lecker. Einfach schnell auf den Tisch gezaubert.

etwa 10 Portionen

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mandelbaiser:

100 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln

1 Eiweiß (Größe M)

1 TL grobes Meersalz

2 TL gehackter Thymian

Suppe:

1 kg Süßkartoffeln

150 g Zwiebeln

1 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

5 Zweige Thymian

1 l Geflügelfond

150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Wie koche ich eine leckere Süßkartoffelsuppe?:

1 Vorbereiten:

Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Auf einem Teller erkalten lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C

2 Mandelbaiser zubereiten:

Eiweiß in einem Rührbecher mit einem Mixer (Rührstäbe) sehr steif schlagen. Salz, Thymian und Mandeln unterheben. Masse auf das Backblech streichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: 13 - 15 Min.



Mandelbaiser erkalten lassen:

Baiserplatte mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3 Suppe zubereiten:

Süßkartoffeln schälen. Zwiebeln abziehen und beides in Würfel schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel-, Kartoffelwürfel und Thymianzweige darin anbraten. Mit Geflügelfond ablöschen, aufkochen und etwa 25 Min. mit Deckel bei mittlerer Hitze kochen, bis die Kartoffelstücke weich sind. Dann die Thymianzweige herausnehmen. Crème fraîche in die Suppe rühren und alles pürieren. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Mandelbaiser grob zerbröseln. Süßkartoffelsuppe portionieren und mit dem Mandelbaiser bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Mandelbaiser lässt sich gut vorbereiten und einige Tage in einer gut schließenden Dose aufbewahren.
- Für eine vegetarische Suppe ersetzen Sie den Geflügelfond durch Gemüsefond.

