



# CREMIGE THAI-KOKOS-SÜSSKARTOFFEL-SUPPE

mit Sriracha und Limette

ADD-ON



rote Paprika



Gemüsebrühe



Süßkartoffel



Kokosmilch



Erdnüsse



Frühlingszwiebel



Limette



Sriracha

25 Minuten

Stufe 1

Veggie

901

Wasche das **Gemüse** ab.  
Zum Kochen benötigst Du **1 großen Topf** und **1 Pürierstab**.



## 1 ZU BEGINN

Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**.

**Paprika** halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Paprikahälften** in Streifen schneiden.

**Süßkartoffel** schälen und in 2 cm große Würfel schneiden.



## 2 FRÜHLINGSZWIEBEL SCHNEIDEN

Weißer und grüner Teil der

**Frühlingszwiebel** **getrennt voneinander** in dünne Ringe schneiden.

**Limette** in Spalten schneiden.



## 3 GEMÜSE ANBRATEN

In einem großen Topf 1 EL **Öl\*** erhitzen.

**Paprika** und **weiße Frühlingszwiebelringe** zufügen und ca. 3 Min. anbraten.



## 4 SUPPE KOCHEN

**Gemüse** mit 500 ml **Wasser\***, **Süßkartoffelwürfeln** und **Gemüsebrühpulver** ablöschen und ca. 10 – 15 Min. zugedeckt köcheln lassen, bis die **Süßkartoffeln** weich sind.



## 5 SUPPE PÜRIEREN

**Kokosmilch** zu der **Suppe** geben und im Topf mit einem Pürierstab cremig pürieren, mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** und **Saft** von 2 **Limettenspalten** abschmecken.



## 6 ANRICHTEN

**Kokossuppe** in Schüsseln verteilen, mit **Erdnüssen**, grünen **Frühlingszwiebelringen** bestreuen und mit Sriracha (**Achtung: scharf!**) und **Limettenspalten** genießen.

**Guten Appetit!**

# 2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
rote Paprika <small>NL   ES</small>	1
Gemüsebrühe	8 g
Süßkartoffel <small>ES   US</small>	1
Kokosmilch	150 ml
Erdnüsse <small>9)</small>	20 g
Frühlingszwiebel <small>DE   ES</small>	1
Limette <small>BR   MX</small>	1
Sriracha <small>11)</small>	8 ml
Öl* für Schritt 3	1 EL
Wasser* für Schritt 4	500 ml
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack

\* Gut, im Haus zu haben.

🍴 Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO <small>(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)</small>	100 g	PORTION <small>(ca. 600 g)</small>
Brennwert	335 kJ/80 kcal	1.979 kJ/473 kcal
Fett	4,50 g	26,56 g
– davon ges. Fettsäuren	2,52 g	14,87 g
Kohlenhydrate	8,04 g	47,41 g
– davon Zucker	2,89 g	17,04 g
Eiweiß	1,32 g	7,79 g
Salz	0,140 g	0,828 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

### ALLERGENE

9) Erdnüsse 11) Schwefeldioxid und Sulfite

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

### URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien NL: Niederlande MX: Mexiko US: Vereinigte Staaten von Amerika BR: Brasilien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59  
kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005  
kundenservice@hellofresh.at