



# 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 400 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\***, **Pfeffer\*** und dem **Saft** von 2 **Limettenspalten** abschmecken.



## 6 ANRICHTEN

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

# 2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
rote Paprika <b>PL</b>   <b>NL</b>	1
Süßkartoffel <b>US</b>   <b>CO</b>	1 (klein)
Frühlingszwiebel <b>DE</b>   <b>IT</b>	1
Limette <b>BR</b>   <b>MX</b>	1
Gemüsebrühe	8 g
Kokosmilch	150 ml
Erdnüsse <b>9)</b>	20 g
Sriracha	8 ml
Öl* für Schritt 3	1 EL
Wasser* für Schritt 4	400 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 (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 600 g)
Brennwert	332 KJ/79 kcal	1.971 KJ/471 kcal
Fett	4 g	26 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	15 g
Kohlenhydrate	8 g	47 g
– davon Zucker	3 g	17 g
Eiweiß	1 g	8 g
Salz	1 g	1 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

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

### URSPRUNGSLÄNDER

**DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **US:** Vereinigte Staaten von Amerika **CO:** Kolumbien **IT:** Italien **BR:** Brasilien **MX:** Mexiko **PL:** Polen

## GUTEN APPETIT!



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

**DE** +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de  
**AT** +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at