

# Süßkartoffel – Sellerie – Suppe mit karamellisierten Walnüssen

von starkes-catering.com



**GUTES ESSEN**  
starkes-catering.com  
- eine Marke von starke-teams.com -

## ZUTATEN für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 wallnussgroßes Stück Ingwer
- 500g Knollensellerie
- 250g Süßkartoffeln
- 1 TL Kreuzkümmel
- ½ TL Koriander
- 2 TL Kurkuma
- 4 EL Ghee
- 2 EL Olivenöl
- 750 ml Wasser
- 3 EL Gemüsebrühe
- 250 ml Apfel-Karotten-Saft
- 1 Limette
- 50g Walnuskerne
- 1 EL Zucker
- 1 Bund Petersilie
- 4 EL Sahne
- Salz und Pfeffer



## ZUBEREITUNG

1. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und hacken. Gemüse ebenfalls schälen und grob würfeln. Die Gewürze in einer Schale mischen.
2. 2 EL Ghee in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer zugeben und kurz anschwitzen. Gewürze und Olivenöl zugeben und 2 Minuten anbraten. Gemüse zugeben und

weitere 5 Minuten braten, dabei umrühren. Nun Wasser und Gemüsebrühe hinzugießen und 25 Minuten köcheln lassen.

3. Alles mit einem Pürierstab pürieren.
4. Apfel-Karotten-Saft hinzugießen und die Suppe mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.
5. Restliches Ghee zusammen mit 1 EL Zucker und den Walnuskernen in einer beschichteten Pfanne karamellisieren.
6. Suppe auf Tellern anrichten und mit Petersilie, Sahne und den karamellisierten Walnüssen dekorieren. Bon Appétit.