

**Süßkartoffel – Orangen – Suppe** für 4 Personen

Zutaten: 4 große Süßkartoffeln, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Suppengemüsepulver,

 ca. 150 ml Orangensaft frisch gepresst, Salz, Pfeffer; Deko – Joghurt, Kresse

Zubereitung:

\* Süßkartoffeln schälen und in kleine Würfeln schneiden

\* Zwiebel und Knoblauch schälen und würfelig schneiden

\* Zwiebel, Knoblauch anrösten – Süßkartoffel dazugeben

\* ca. 1 Liter Wasser und 2 EL. Gemüsepulver dazugeben

\* Orangensaft reingeben und kochen lassen

\* wenn die Süßkartoffeln weich sind – pürieren

\* evtl. noch Wasser dazugeben

\* mit Salz und Pfeffer abschmecken

\* Joghurt und Kresse als Deko dazugeben

Unser Tipp - Besonders gut schmecken Brotwürferl dazu.

Brotwürferl auf ein Backblech geben und im Backrohr knusprig backen.

 Gutes Gelingen !