

## Liebe Köch\*innen,

passend zur Kiste gibt es eine ungewöhnliche, aber leckere Kombi: Süßkartoffel und Lauch. Wir machen es uns wieder möglichst einfach und greifen auf die Swema Gemüsebrühe zurück (welche die Suppe auch gleichzeitig salzt) – die Suppe kocht sich fast von selbst.

Dazu gab es ein bisschen geröstetes Brot und so kommt der Sonnenschein - wenn er sich mal wieder rar macht - über den Suppenteller ins Gemüt ;)

Viel Spaß beim Nachkochen!  
Stefan Herbolzheimer



## Zutaten

Für 2 Liter Suppe (etwa 8 Portionen)

- 2 Süßkartoffeln (etwa 500 g)
- 1 große Stange Lauch (etwa 300 g) (oder zwei kleine)
- 1 große Zwiebel (etwa 100 g)
- 1 Tomate (etwa 80 g)
- 200 ml Apfelsaft
- 1 l Pflanzendrink
- 0,5 l Sahne
- 1 EL Swema Gemüsebrühe (salzige, natürliche Würzpaste)
- 1 Pck Backerbsen

## Röstbrot

- Brot vom Vortag (oder Vor- (Vor-) Vortag)
- Olivenöl
- Salz und Bratkartoffelgewürz

## Zubereitung

Gemüse waschen und klein schneiden. Zuerst Zwiebel und Süßkartoffel anbraten. Wenn die Zwiebel glasig und die Süßkartoffel etwas röstig ist (nach etwa 10 Minuten), die Gemüsebrühe und Tomate hinzufügen. Nochmals 5 Minuten braten und dann Apfelsaft hinzufügen. Gut aufkochen lassen und den Bodensatz dabei abschaben. Lauch und Sahne hinzufügen und mit geschlossenem Deckel etwa 10 Minuten köcheln lassen. Pflanzendrink hinzufügen und erneut gut durchkochen lassen. Pürieren und ggf. mit Salz nachschmecken.

Vom Lauch etwas zurückhalten und in feine Halbringe schneiden. Diese kurz in Olivenöl andünsten, salzen und zusammen mit den Backerbsen als Suppentopping hernehmen.

Für das Röstbrot Ofen auf Oberhitze-/Grillfunktion - volle Power - vorheizen. Brot in Scheiben schneiden und flach auf ein Blech legen. Brot mit reichlich Olivenöl benetzen und mit Salz und Bratkartoffelgewürz würzen. 5 Minuten auf der mittleren Schiene im Ofen rösten.