

Kartoffel – Mandel – Suppe

Zutaten

2 Schalotten
20 g Öl
1 Süßkartoffel
Kartoffeln in Stücken
(Menge ergibt sich,
siehe Zubereitung)
900 g Wasser
2 TL Gemüsebrühpaste
1 TL Salz
2 Prisen Pfeffer
200 g Sahne
200 g Milch
200 g gemahlene Mandeln
125 g gehobelte Mandeln



Zubereitung

Süßkartoffel schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Beliebige Figuren ausstechen und diese mit etwas Wasser und Salz 5 Minuten bei 600 Watt in der Mikrowelle garen.

Schalotten 5 Sekunden / Stufe 5 zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben. Öl zugeben, 5 Minuten / 120°C / Stufe 1 dünsten.

Die Reste der Süßkartoffel und soviel geschälte Kartoffeln in Stücken zugeben dass es zusammen etwa 700 g Kartoffeln sind. Alles 5 Sekunden / Stufe 4 zerkleinern.

Wasser, Gemüsebrühpaste, Salz und Pfeffer zugeben und 20 Minuten / 100°C / Stufe 2 kochen.

Sahne, Milch und gemahlene Mandeln zufügen, weitere 5 Minuten / 100°C / Stufe 2 kochen.

In dieser Zeit die gehobelten Mandeln im Airfryer Costum / 10 Minuten / 160 Grad rösten (oder alternativ in einer Pfanne ohne Fett rösten).

Die Suppe 30 Sekunden / Stufe 5 - 9 ansteigend pürieren.

Abschmecken. Mit gerösteten Mandeln bestreuen. Die Figuren auf einen Schaschlikstab stecken und als Deko auflegen.

Als Anregung diene das Rezept Kartoffel – Mandel – Suppe von FWL. Ich habe es nach meinen Zutaten und Arbeitsmitteln abgewandelt.