

# 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.