



ROUGETTE Mariniertes Grillkäse in Süßkartoffel-Erdnussbutter-Suppe mit Kokosmilch und Ras el Hanout

Zutaten für 4 Personen:

1 ROUGETTE Mariniertes Grillkäse BBQ 180 g (Sorte nach Wahl)

500 g Gemüse o. Hühnerbrühe
400 g Kokosmilch
3 Kleine Zwiebeln
3 Zehen Knoblauch
1 Mittelgroße Süßkartoffel
1 Fingerkuppen großes Stück Ingwer
4 EL Erdnussbutter
2-3 EL Erdnussöl oder Sesamöl
2 EL Honig o. Agavendicksaft
1 TL Tahin (Sesampaste)
1 TL Ras el Hanout (Gewürzmischung)
½ TL Currypulver
Etwas Sojasauce
Etwas Meersalz und schwarzer Pfeffer
Optional Chiliflocken (Wer es etwas schärfer möchte.)



Zubereitung:

1. Den Grill oder den Ofen vorheizen auf etwa 200 Grad.
2. Die Süßkartoffel schälen und in feine Würfel schneiden. Anschließend die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen und zusammen mit dem Ingwer fein schneiden.
3. Danach alles zusammen mit dem Öl in einen Topf oder den Dutch oven geben und vorsichtig anbraten, aber keine Farbe nehmen lassen. Gerne das Currypulver und das Ras el Hanout zugeben und mitbraten für den extra Geschmack.



4. Jetzt darf auch die Tahini dazu und das Ganze mit der Brühe ablöschen.
5. Nun langsam bei indirekter Hitze auf dem Grill einköcheln lassen, etwa 15- 20 Minuten, bis die Süßkartoffel zerfällt.
6. Anschließend alle weiteren Zutaten zugeben und noch kurz einkochen lassen. Nun den ROUGETTE Marinierten Grillkäse nach Anleitung zuzubereiten. Dies geht auf dem Grill oder im Backofen.
7. Suppe pürieren.
8. Zum Schluss den ROUGETTE Marinierten Grillkäse in mundgerechte Portionen teilen und in die Suppe geben. Guten Appetit!

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten