



# Süßkartoffel-Erdnussbutter-Suppe mit Kokosmilch, Ras El Hanout und ROUGETTE Mariniertes Grillkäse BBQ

Zutaten für 4 Personen:

## 1 Packung ROUGETTE Mariniertes Grillkäse BBQ

- 3 Kleine Zwiebeln
- 3 Zehen Knoblauch
- 1 Mittelgroße Süßkartoffel
- 1 Fingerkuppen großes Stück Ingwer
- 500 ml Gemüse o. Hühnerbrühe
- 400 ml Kokosmilch
- 4 EL Erdnussbutter
- 2-3 EL Erdnussöl oder Sesamöl
- 2 EL Honig o. Agavendicksaft
- 1 TL Tahin (Sesampaste)
- 1 TL Ras el Hanout (Gewürzmischung)
- 0,5 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 Grillkäse nach Anleitung zuzubereiten. Dies geht auf dem Grill oder im Backofen.
7. Suppe pürieren.
8. Zum Schluss den ROUGETTE Mariniertes Grillkäse BBQ in mundgerechte Portionen teilen und in die Suppe geben. Guten Appetit!

© Homekitchenmarley

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: Einfach