

MENÜPLAN

smart convenience food

Süßkartoffelsuppe (vegan) Ableitungen und Serviervorschläge



Zubereitung:

Die Grundlage bildet unsere vegane MENÜPLAN Süßkartoffelsuppe, eine cremige Suppe aus Süßkartoffeln, Kokosmilch und etwas Limettensaft. Sie passt optimal zum Herbst als Alternative zur klassischen Kürbissuppe und ist schnell gemacht – ganz egal ob als klassische Suppe oder als Basis für ausgefallene Variationen.

Basis: Süßkartoffelsuppe

- mit **Zitronenöl** und **gerösteten Mandelblättern**
- mit **Garnelenspieß** aus Zitronengras und Chilifäden zur Dekoration
- mit **gebratener Jakobsmuschel** und **frischem Koriander**
- mit **geräucherter Entenbrust** und **Feige**
- mit **scharfen Kalbfleischbällchen** und **Erdnüssen**

Ausgefallene Variation:

Süßkartoffel Cappuccino

mit aufgeschäumter ungesüßter Kokosmilch und Currypulver als Deko

