

Kartoffelsuppe mit Tahin

Zutaten: Kartoffeln, Zwiebeln, Knollensellerie, Pflanzenöl, Gemüsebrühe, etwas Curry und Kümmel, Tahin (Sesammus) Knoblauch, Pfeffer, Ingwer, frische Petersilie

Zubereitung:

- Kartoffeln, Sellerie und Zwiebeln schälen und würfeln
- in Öl goldbraun anbraten
- mit Gemüsebrühe ablöschen
- mit Curry, Kümmel und frisch geriebenem Ingwer nach Belieben würzen und 10 – 15 min köcheln
- kurz vor Ende der Kochzeit Tahin und gequetschen Knoblauch hinzufügen, alles pürieren
- Nach Ende der Kochzeit gehackte Petersilie und frisch gemahlener Pfeffer hinzufügen