

Diese Website verwendet Cookies zur Wiederherstellung Ihrer Eingaben und für Analysen. Unsere Cookie-Richtlinie beschreibt, was Cookies sind, was wir speichern und wie Sie diese abschalten können. Mit Benutzung dieser Website stimmen Sie der [Verwendung von Cookies](#) für die genannten Zwecke zu.

[Schließen](#)



[Anmelden oder Registrieren](#)



## Cremige Süsskartoffelsuppe

**30'**  
ZUBEREITUNGSZEIT:

**30'**  
GESAMTZEIT:

### Zubereitung

- Schritt 1** Ingwer schälen und halbieren. Süsskartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und mit dem Ingwer ca. 15 Minuten in der Gemüsebouillon weich kochen. Anschliessend den Ingwer aus der Bouillon entfernen.
- Schritt 2** Süsskartoffeln in der Bouillon pürieren. Philadelphia in die Suppe geben und bei milder Hitze unter Rühren schmelzen lassen, nicht mehr aufkochen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.
- Schritt 3** Die Suppe auf vier Teller oder Schalen verteilen und mit frischen Kräutern dekoriert servieren.

### Zutaten für 4

- 1 Stück frischer Ingwer (walnussgross)
- 500 g Süsskartoffeln
- 6 dl Gemüsebouillon
- 200 g Philadelphia Joghurt
- 2 EL frische Kräuter (z.B. Majoran)