

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

# Süsskartoffel-Birnen-Suppe

123rf



**mehr Kochtipps:**  
[lifechannel.ch/kochtipp](http://lifechannel.ch/kochtipp)

## Zubereitung

- Lauch waschen, rüsten und in Ringe schneiden
- Süsskartoffeln schälen und in gleichmässige Würfel schneiden
- Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls in Würfel schneiden
- Das Öl in einer Pfanne erhitzen
- Lauch in die Pfanne geben und andünsten
- Süsskartoffeln beigeben und mitdünsten
- Mit der Gemüsebouillon ablöschen und zum Siedepunkt bringen
- Zwei Drittel der Birnen beigeben, die Suppe leicht sieden, bis die Süsskartoffeln weich sind
- Nun die Suppe pürieren und passieren
- Mit dem Vollrahm verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Beim Anrichten die restlichen Birnenwürfel als Einlage dazugeben

## Zutaten

70 g	Lauch
750 g	Süsskartoffeln
3	Birnen
1 EL	Öl
750 g	Gemüsebouillon
100 g	Vollrahm
	Salz, Pfeffer