



Süßkartoffelshots mit Salbei-Walnuss-Gremolata



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	317 kcal/ 1327 kJ	Fett:	22 g
Eiweiß:	5 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	8 g
Kohlenhydrate:	26 g	ungesättigte Fettsäuren:	14 g

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Für die Suppe Schalotte und Knoblauchzehe schälen, fein hacken und in Butter bei mittlerer Hitze dünsten. Süßkartoffel schälen, würfeln und für zwei bis drei Minuten mit anschwitzen. Alles mit Gemüsebrühe ablöschen und für 10-15 Minuten mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Suppe leicht abkühlen lassen und fein pürieren, dann die Sahne unterrühren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.

2. Für die Gremolata Knoblauchzehe schälen und sehr fein hacken. In einer kleinen Pfanne Butter schmelzen, die fein gehackten Walnuskerne mit Semmelbröseln und Knoblauch goldbraun anrösten. Salbei fein hacken und mit dem Zitronenabrieb zu den Bröseln geben. Alles gut vermengen und mit etwas Salz abschmecken.

3. Die fertige Suppe auf vier kleine Gläser oder Tassen aufteilen, jeden „Shot“ mit ein bis zwei Teelöffeln Gremolata verzieren und servieren.

Zutaten für 4 Portionen :

Für die Suppe

- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- 1 Süßkartoffel
- 700 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- $\frac{1}{2}$ Bio Zitrone, davon Saft (Schale wird für die Gremolata verwendet)
- Salz, Pfeffer frisch gemahlen

Für die Gremolata

- 1 kleine Knoblauchzehe
- 50 g kalifornische Walnuskerne, fein gehackt
- 1 EL Butter
- 1 EL Semmelbrösel
- Abrieb $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone (siehe oben)
- 8 Blätter frischer Salbei
- Salz