



## Wärmende Yaconsuppe

### Zutaten

300 g Yaconwurzel  
350 ml Gemüsebrühe  
1 Zwiebel  
2 Zehen Knoblauch  
1 Stück Kurkuma (7 g)  
1 Stück Ingwer (7 g)  
1 TL Massala Gewürz  
1 TL Currypaste  
1 EL Ahornsirup  
1 EL Sojasoße (Tamari)  
Zweig Selleriegrün  
2 Spitzen Zitronenverbene  
150 ml Kokosmilch

### Zubereitung:

1. Zwiebel in Würfel schneiden, Yacon schälen und in Stücke schneiden, Knoblauch, Ingwer und Kurkuma klein schneiden.

2. (Knoblauch-)Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Ingwer, Kukurma, Knoblauch und die Currypaste anbraten. Die Yaconwurzel hinzugeben, Massala und Ahornsirup dazugeben, weiter anrösten und rühren.
3. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und die Sojasoße hinzugeben.
4. Köcheln lassen, feingehackte Kräuter dazugeben (Sellerie und Zitronenverbene, ein paar Blätter zur Deko behalten).
5. Die Suppe nun mit einem Pürirerstab mixen.
6. Wer die Suppe etwas sämiger haben möchte, gibt vor dem Mixen noch eine gekochte Kartoffel vom Vortag mit dazu. Wem der Pürirerstab nicht fein genug püriert, der nimmt eben einen Hochleistungsmixer.

Tipp: Sie schmeckt am besten heiß.

Vidorezept: <https://youtu.be/xrSqBUdpd44>