

# Süßkartoffel-Kokos-Suppe mit Rucola-Topping

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

2 Süßkartoffeln	2 Schalotten	100 ml Kokosmilch
200 ml Sahne	300 ml Gemüfefond	1 unbehandelte Orangen
1 Muskatnuss	Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

**Für das grüne Pesto:**

75 g Basilikum	30 g Pinienkerne	20 g Parmesan
1 Knoblauchzehe	100 ml Olivenöl	Salz

**Für die Blätterteigstangen:**

1 Rolle Blätterteig	50 g Emmentaler
---------------------	-----------------

**Für das Rucola-Topping:**

1 Bund Rucola	Öl
---------------	----

**Für die Suppe:**

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Süßkartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Schalotten abziehen und würfeln. Alles in einem Topf in Sonnenblumenöl scharf anbraten. Orange halbieren und auspressen. Mit Orangensaft ablöschen und diesen kurz kochen lassen, damit es leicht karamellisiert.

Gemüfefond und Sahne zugeben und kochen. Wenn die Süßkartoffeln weich sind mit einem Pürierstab pürieren. Salz, Pfeffer, Kokosmilch und Muskatnuss abschmecken.

**Für das grüne Pesto:**

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Knoblauch abziehen. Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch und Olivenöl in die Moulinette geben und mixen. Parmesan reiben, unterheben und alles mit Salz abschmecken.

**Für die Blätterteigstangen:**

Emmentaler fein reiben. Blätterteig auslegen, mit dem Pesto bestreichen und mit Emmentaler bestreuen. Teig zu einer Stange drehen und im Backofen 10-15 Minuten backen, bis der Blätterteig goldbraun und durchgebacken ist.

**Für das Rucola-Topping:**

Öl in der Fritteuse erhitzen. Rucola waschen und trocken wedeln. Rucola in der Fritteuse knusprig ausbacken.

Suppe in tiefe Teller geben und den frittierten Rucola auf die Suppe setzen, die Blätterteigstange schräg über die Suppe legen und servieren.

Jana Schäfer am 12. Februar 2018