

# Karotten-Süßkartoffel-Suppe, Käsescones, Limetten-Butter

**Für 4 Personen**

## **Karotten-Süßkartoffel-Suppe:**

1 Kg Süßkartoffeln (geschält)	4 Bio-Möhren (gewaschen)	1 EL Kokosöl
1 TL Currypulver	800 g Kokosmilch	Saft von 2 Limetten
1 TL gemahlenes Zitronengras	Piment-d'Espelette	Meersalz

gehackter Koriander

## **Für die Butter:**

100 g weiche Butter	2 EL gehackter Koriander	2 Prisen Piment-d'Espelette
Schale 1 Bio-Limette	Meersalz	frischer Pfeffer

Limettensaft

## **Für die Scones:**

250 g Dinkelmehl (630)	250 g Dinkel-Vollkornmehl	2 TL Backpulver
1 gestrich. TL Meersalz	200 g Gruyère-Käse	100 g Parmesankäse
2 Bio-Karotten, gerieben	400 ml Vollmilch (3,5%)	1 Eigelb

## **Für die Karotten-Süßkartoffel-Suppe:**

Die Süßkartoffeln und die Möhren in kleine Würfel schneiden. Das Kokosöl in einem großen Topf erhitzen.

Das Gemüse darin mit dem Currypulver gleichmäßig dünsten, mit Wasser bedecken und bei starker Hitze zum Kochen bringen. Für ca. 25 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die restlichen Zutaten dazugeben und fein pürieren. Mit Piment d'Espelette und Salz abschmecken. Mit frischem Koriander servieren. Dazu Karotten-Käse-Scones mit Koriander-Limetten- Butter reichen.

## **Für die Karotten-Käse-Scones:**

Den Ofen auf 200° C vorheizen. Das Mehl, mit dem Backpulver und dem Salz in eine Schüssel sieben. Den Gruyère- Käse, 75 g des Parmesans und die geriebenen Karotten hinzufügen und mit dem Mehl vermischen. Nach und nach die Milch dazugeben und mit einem Löffel unter die Zutaten rühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Damit die Scones schön luftig werden ist es wichtig, kalte Zutaten zu verwenden und den Teig so wenig wie möglich zu kneten und zu berühren. Den Teig auf eine leicht bemehlte Oberfläche legen und ca. 2,5 cm ausrollen. Die Scones mit einem umgedrehten Glas ausstechen. Dabei eine Drehbewegung möglichst vermeiden und von oben nach unten stechen. Dann geht der Teig besser auf! Die Scones auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen, mit Eigelb bestreichen, mit Parmesankäse bestreuen und für 25 Minuten backen. Wenn sie goldbraun sind, die Scones aus dem Ofen holen, auf einen Rost setzen und mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken. So bleiben sie wunderbar saftig und trocknen nicht aus. Am besten warm genießen und mit Koriander- Limetten-Butter bestreichen.

## **Für die Koriander-Limetten-Butter:**

Die Zutaten mit einem Handmixer gleichmäßig verrühren. Mit Salz, frischem Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Theresa Baumgärtner am 29. November 2020