Ihre Regional Gärtnerei

BGV
BAYERISCHER GÄRTNEREI-VERBAND E.V.

Gemüse des Jahres 2016
Batata Bavaria
die süße Knolle

Rezept-Tipp

Süßkartoffel-Erdnuss-Suppe:

1 Zwiebel	
1 Knoblauchzehe	schälen und würfeln
etwas Olivenöl	in einen großen Topf geben und Knoblauch und Zwiebel darin anschwitzen
3 mittelgroße Süßkartoffeln	schälen und würfeln, dann in den Topf geben und mit Gemüsebrühe knapp bedecken. Zum Kochen bringen, 15 - 20 Min. köcheln lassen bis die Süßkartoffeln weich sind.
75 g Erdnüsse	in der Zwischenzeit schälen

Wenn die Süßkartoffeln weich sind, kann die Suppe püriert werden, dann

1 Dose Kokosmilch	unterrühren und die Erdnüsse (bis auf einige wenige zum Dekorieren) unterheben. Mit
2 EL Limettensaft	
sowie Salz und Pfeffer	abschmecken und vor dem Servieren die restlichen Erdnüsse darüber streuen.

Noch mehr Rezeptvorschläge sowie Bezugsquellen für die „Batata Bavaria“ sind zu finden unter www.batata-bavaria.de

Bayerischer Gärtnerei-Verband e.V.
Sigmund-Riefler-Bogen 4, 81829 München ◊ Telefon 089 / 17 867-0 ◊ Telefax 089 / 17 867-99
info@bgv-muenchen.de ◊ www.bgv-muenchen.de