

Süßkartoffelsuppe mit Käsemuffins



Zutaten

Für 4 Personen

Suppe:

- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 500 g Süßkartoffeln, in ca. 1 cm breiten Scheiben
- 2 dl Weisswein
- 8 dl Gemüsebouillon
- ¼ TL Salz
- 1 dl Rahm
- ½ TL Sambal Oelek, nach Belieben
- Wenig Pfeffer

Muffins:

- 200 g Weismehl
- 100 g Knöpflimehl
- ½ Pk Backpulver
- 120 g mittelreifer Gruyère, gerieben
- 50 g in Öl eingelegte Tomaten, abgetropft, fein gehackt
- 1 EL Rosmarin, fein geschnitten
- 2 ½ dl Buttermilch
- 2 Eier
- 50 g Butter, flüssig, abgekühlt wenig Rosmarin
- ¾ TL Salz
- ¼ TL Pfeffer

Zubereitung

Suppe: ca. 40 Minuten

Muffins: ca. 25 Minuten (je Muffinsblech mit 12 Vertiefungen von je ca. 7 cm)

Suppe: Butter erwärmen, Zwiebel andämpfen, Süsskartoffeln ca. 2 Min. mitdämpfen. Wein dazugiessen, ca. 5 Min. köcheln. Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren. Kartoffeln ca. 20 Min. weich köcheln. Kartoffeln mit der Flüssigkeit pürieren, würzen. Kurz vor dem Servieren Rahm flaumig schlagen. Suppe anrichten, mit wenig Rahm und nach Belieben mit wenig Sambal Oelek garnieren.

Muffins: Mehl mit allen Zutaten bis und mit Pfeffer in einer Schüssel mischen. In der Mitte eine Mulde eindrücken. Buttermilch, Eier und Butter gut verrühren, in die Mulde giessen. Sorgfältig zu einem weichen Teig mischen. Teig in die Vertiefungen des vorbereiteten Blechs verteilen.

Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, kurz stehen lassen, dann Muffins sorgfältig aus der Form nehmen. Muffins mit wenig Rosmarin garnieren, zur Süsskartoffelsuppe servieren.