

# Süßkartoffel-Suppe mit Kichererbsen-Bällchen

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

400 g Süßkartoffeln	1 Zwiebel	2 EL Butter
100 ml Weißwein	1 Zitrone	400 ml Gemüsefond
200 ml Kokosmilch	1 Msp. Kreuzkümmel	1 TL Zucker
Salz	Pfeffer	

**Für die Kichererbsen-Bällchen:**

200 g Kichererbsen	100 g weiße Bohnen	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	2 Stängel Petersilie	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver
40 g Semmelbrösel	10 g Speisestärke	1 Ei
25 g Sesam	50 g Panko	1 TL Zimt
1 TL gemahlener Kümmel	1 Msp. Chilipulver	Frittieröl
Salz	Cayennepfeffer	

**Für die Garnitur:**

2 Stiele Koriander

**Für die Suppe:**

Süßkartoffeln schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen, fein hacken. Butter in einem Topf erhitzen. Süßkartoffeln und Zwiebel darin andünsten. Mit Salz und 1 Prise Zucker würzen. Mit Weißwein ablöschen. Orangenschale abreiben und mit Gemüsefond und Kokosmilch zu den Süßkartoffeln geben. Den Deckel auf den Topf legen und alles 12–15 Minuten kochen lassen. Saft einer Zitrone auspressen, zur Suppe geben, und weitere ca. 3 Minuten kochen lassen. Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken.

**Für die Kichererbsen-Bällchen:**

Kichererbsen und Bohnen abtropfen lassen, in der Moulinette fein pürieren. Schalotte und Knoblauch abziehen, in Olivenöl kurz anbraten. Petersilie abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen, klein hacken und mit den Schalotten- und Knoblauchwürfeln zum Püree geben und mit den Gewürzen abschmecken. Ei trennen. Backpulver, Semmelbrösel, Speisestärke und Eigelb zufügen. Gründlich mischen und walnussgroße Bällchen formen. Panko und Sesam mischen, die Bällchen darin wälzen und in der heißen Fritteuse goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und vor dem Anrichten auf Spießchen stecken.

**Für die Garnitur:**

Koriander abrausen, trockenwedeln und die Blättchen abzupfen.

Süßkartoffel-Suppe mit Kichererbsen-Bällchen in tiefen Tellern anrichten, mit Koriander garnieren und servieren.

Mandy Kiewel am 13. März 2018