Süßkartoffelshots mit Salbei-Walnuss-Gremolata

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	317 kcal/ 1327 kJ	Fett:	22 g
Eiweiß:	5 g	Davon gesättige Fettsäuren:	8 g
Kohlenhydrate:	26 g	ungesättige Fettsäuren:	14 g

Zubereitung:

1. Für die Suppe Schalotte und Knoblauchzehe schälen, fein hacken und in Butter bei mittlerer Hitze dünsten. Süßkartoffel schälen, würfeln und für zwei bis drei Minuten mit anschwitzen. Alles mit Gemüsebrühe ablöschen und für 10-15 Minuten mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Suppe leicht abkühlen lassen und fein pürieren, dann die Sahne unterrühren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.

2. Für die Gremolata Knoblauchzehe schälen und sehr fein hacken. In einer kleinen Pfanne Butter schmelzen, die fein gehackten Walnusskerne mit Semmelbröseln und Knoblauch goldbraun anrösten. Salbei fein hacken und mit dem Zitronenabrieb zu den Bröseln geben. Alles gut vermengen und mit etwas Salz abschmecken.

3. Die fertige Suppe auf vier kleine Gläser oder Tassen aufteilen, jeden „Shot“ mit ein bis zwei Teelöffeln Gremolata verzieren und servieren.

Zutaten für 4 Portionen :

Für die Suppe

1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
1 EL	Butter
1	Süßkartoffel
700 ml	Gemüsebrühe
100 ml	Sahne
1/2	Bio Zitrone, davon Saft (Schale wird für die Gremolata verwendet)
	Salz, Pfeffer frisch gemahlen

Für die Gremolata

1	kleine Knoblauchzehe
50 g	kalifornische Walnusskerne, fein gehackt
1 EL	Butter
1 EL	Semmelbrösel
	Abrieb 1/2 Bio-Zitrone (siehe oben)
8 Blätter	frischer Salbei
	Salz