

Mango-Kokos-Suppe

Zutaten für 4 Personen

- 1 Mango
- 200 Milliliter Kokosmilch
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Zucchini
- 1 Esslöffel Olivenöl
- ½ Liter Gemüsebrühe
- 1 Teelöffel Currypulver
- 1 Stück Ingwer (ca. 2 cm)
- 1 Teelöffel Honig
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zucchini und Zwiebel würfeln und im heißen Olivenöl etwa 2 Minuten anbraten. Dann Gemüsebrühe und Kokosmilch angießen. Die Mango in Streifen schneiden und davon die Hälfte hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, Curry, Honig und dem kleingehackten Ingwer würzen. Anschließend zugedeckt etwa eine Viertelstunde köcheln lassen.

Die Suppe pürieren, die restlichen Mangostreifen darin erhitzen. Alles noch einmal abschmecken.

Zubereitungszeit

etwa 40 Minuten