

Mango-Süskartoffel-Suppe

Exotik im Teller.

Diese fruchtig-süsse Suppe mit einem Hauch Schärfe ist eine herrlich aromatische Fusion. Raffiniert und unheimlich delikats.

Zutaten

1 Zwiebel
½ Chilischote
1 Zitronengrasstängel
200 g Süskartoffeln
1 Mango
1 EL Butter
6 dl Bouillon
2 dl Kokosmilch
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Etwa 35 Minuten

1 Zwiebel, Chilischote und das Innere des Zitronengrasstängels fein hacken. Süskartoffeln und Mango schälen und in kleine Würfeln schneiden.

2 Butter in einem Topf erhitzen. Gehackte Zwiebel, Chili und Zitronengras dazugeben und leicht anrösten. Süskartoffel- und Mangowürfel dazugeben und kurz mitdünsten. Mit der Bouillon aufgiessen, zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Minuten weich kochen, Kokosmilch dazugiessen. Suppe fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Mit Süskartoffelchips oder Granatapfelkernen garnieren.

