

Exotische Kokossuppe

Zutaten:

[2 Zwiebeln](#)

[3 - 5 Knoblauchzehen](#)

[1 kleine Banane](#)

[2 Ds. \(à 850 g\) geschälte Tomaten](#)

[5 EL Kokosraspeln](#)

[1 EL Currypulver](#)

[1 EL Ingwerpulver](#)

[1 Ds. \(400 ml\) Kokosmilch](#)

[1 EL gekörnte Brühe](#)

[4 EL Mango-Chutney](#)

[Sambal Oelek n. Belieben](#)

[Salz & Pfeffer](#)

Zubereitung:

Die gewürfelten Zwiebeln und den grob zerkleinerten Knoblauch in etwas Öl glasig dünsten.

Curry, Ingwer und Kokosraspeln mit Bananenscheiben zugeben und etwas anrösten; mit Tomaten und Kokosmilch ablöschen.

Gekörnte Brühe, Mango Chutney und Sambal Oelek zugeben und alles ca. 15 Minuten sanft kochen lassen.

Die Suppe mit dem Mixstab fein pürieren und mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Anm.: Die Suppe lässt sich wunderbar vorbereiten und auch einfrieren; bei uns sehr geliebt, da sie verschiedene Geschmacksbereiche vereint!