

Ruebli-Mangosuppe

von Karin G.

300 g	Rübli
2 EL	Olivenöl
1	reife Mango
2	Schalotten
1	El Madras Currypulver
3 dl	Gemüsebrühe
2 dl	Kokosmilch
	Salz
	Pfeffer
	Koriander (frisch)
	Zitronensaft

Zubereitung

Die Zwiebeln im Olivenöl andämpfen, Ruebli zugeben. Die Gemüsebrühe und das Currypulver dazu geben und ca. 20 Min. köcheln lassen.

Nun die Mango beifügen und nach ca. 2 Min. mixen. Kokosmilch dazugeben, mit Salz, Pfeffer würzen. Ca. 5 Min. weiter köcheln lassen.

Vor dem Servieren nochmals mixen, damit die Suppe schön schaumig wird. In Teller anrichten und mit frischem Koriander dekorieren und ein paar Spritzer Zitronensaft dazu. En guetä!

Eine feine Suppe als Vor- oder Hauptspeise.