



Indische Bananensuppe

Zutaten für 4 Portionen

3 große Bananen
2 Pfirsiche
1 Spritzer Zitronensaft
25 g Butter
2 Zwiebeln
3 TL Currypulver
1 Liter Gemüsebrühe
100 g Creme fraiche
 Salz
 Tabasco
1 Prise Zucker
4 TL Kokoraspel
 Zitronenmelisse, einige Blätter zum Garnieren

Zubereitung

Pfirsiche schälen, entsteinen und klein schneiden. Bananen schälen und ebenfalls klein schneiden. Beides zusammen mit dem Zitronensaft in einer Küchenmaschine pürieren. Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und in der Butter glasig dünsten. Dann das Currypulver einrühren und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Nun die Obstmasse dazu geben, alles gut durchrühren und erhitzen. Dann die Crème fraiche einrühren und mit Salz, Tabasco und Zucker würzen. Auf Tellern anrichten und mit Kokosflocken und einigen Blättern Zitronenmelisse garniert servieren.

INFO

Schwierigkeitsgrad: normal
Brennwert p. P.: keine Angaben
Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
