

## GEEISTE KOKOS-CHILISUPPE

Rezept von Marlon Schodlok, Farmerhaus, Groß-Umstadt

### Zutaten:

2l Kokosmilch

1l Kokosmark

2 Passionsfrüchte

4 Limonen

Chilis, mittelscharf ohne Kerne

Minze

Harissa

Salz & Pfeffer

Eiswürfel

### Zubereitung:

Für die Zubereitung die Kokosmilch und das Kokosmark vermischen. Die Limonen einpressen, sowie die Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel auskratzen und in die Suppe geben. Chili´s und Minze je nach Bedarf und persönlichem Intensitätswunsch untermixen. Die Suppe würzen und die Eiswürfel mit dem Stabmixer einmischen.

Zum Servieren am besten ein Glas zuvor Kühlschrank kühlen.