

PIKANT FRUCHTIGES TOMATEN-MANGO-SÜPPCHEN

Rezept von Bertl Seebacher vom Restaurant „Kraftwerk“ in Oberursel

Zutaten für 4 Personen:

500 g Schälto­maten
500 ml Mangosaft
125 ml Kokosmilch
1 kleine Zwiebel
1 Stk Ingwer (daumengroß)
Chili, Salz Pfefferkörner
evtl. 1 Zitronengras
1 Limonenblatt

Zubereitung:

Zwiebel schälen und anschwitzen. Geschälten und klein geschnittenen Ingwer und etwas Chili dazu geben. Mit den Schälto­maten und Mangosaft auffüllen und ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Die Hälfte der Kokosmilch dazu geben, aufkochen und mixen.

Bei Bedarf durch ein Sieb streichen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Angeklopftes Zitronengras und Limonenblatt dazugeben und etwa 10 bis 15 Minuten ziehen lassen. Die restliche Kokosmilch aufschäumen und die Suppe damit dekorieren.