

Mangosuppe pikant

Rezept für 6 Personen (ca. 1.5dl pro Person)

1 EL Butter	1/2 dl Weisswein
1 Schalotte, fein gehackt	4 dl Gemüsebouillon
1 Chili, fein geschnitten	2 dl Kokosmilch *
1 reife Mango (360g), in Stücken	2 EL Mango-Chutney *
150 g Rüebli in feinen Scheiben	1 EL Sambal Oelek
1 mehlig Kartoffel, gewürfelt	Salz und Pfeffer
	1 kleiner roter Chili



* im claro Weltladen Wohlen erhältlich

Zubereitung:

1. Butter und Schalotte andünsten. Alle Zutaten bis und mit Kartoffeln begeben und alles kurz mitdämpfen.
2. Weisswein begeben und etwas einkochen
3. Gemüsebouillon dazugiessen, aufkochen und Hitze reduzieren. Alles ca. 20 Min. weich köcheln. Pürieren, absieben und in die Pfanne zurückgiessen.
4. Kokosmilch dazugiessen und nochmals aufkochen.
5. Mango-Chutney und Sambal Oelek daruntermischen und in vorgewärmte Teller verteilen.
6. Chili in feine Ringe schneiden und Suppe damit garnieren.