



Möhren-Mango-Suppe



Zutaten für 2 - 3 Portionen

1 Zwiebel
1 rote Chilischote
400 g Möhren
150 g Mango
1 EL Butter
700 ml Gemüsebrühe
1 Stück Ingwer (1 cm)
Salz
Pfeffer
frisch geriebener Muskat
1 halbe Limette

Zubereitung

Zwiebel würfeln. Chilischote entkernen und hacken. Ingwer schälen und sehr fein hacken. Möhren putzen, schälen und grob würfeln. Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln.

Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebel und Chili 2 Min. dünsten. Möhren zugeben und 2 Min. mitdünsten. Alles mit Brühe aufgießen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 Min. kochen. Mango zugeben und die Suppe weitere 5 Min. garen.

Suppe mit einem Schneidestab pürieren und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Limettensaft würzen.