

Karotten-Passionsfrucht-Suppe

Zutaten

für 4 Personen

| | |
|-------|--|
| 1 EL | Rapsöl |
| ½ TL | Curry |
| 1 | Frühlingszwiebeln, fein gehackt |
| 1 | Knoblauchzehe, fein gehackt |
| 1 | Kaffirblatt |
| 250 g | Karotten, klein würfeln |
| 2 dl | Kokosmilch |
| | Salz, Pfeffer |
| 4-5 | Passionsfrüchte, halbiert |
| | Fruchtfleisch herausgelöst ca. 100 g |
| 1 TL | Zitronenmelisse, in feine Streifen geschnitten |
| | Zitronenmelisse zur Garnitur |

Zubereitung

Pfanne erwärmen, Rapsöl begeben, dann Curry, Zwiebeln, Knoblauch und Kaffirblatt darin 2 Min. anziehen lassen. Karottenwürfel begeben nochmals 2 Min. dünsten mit Kokosmilch ablöschen, offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weich kochen. Passionsfruchtfleisch von 4 Stück durch ein Sieb streichen, zufügen, Suppe fein pürieren, würzen. Eine Passionsfrucht halbieren, Frucht auskratzen und zur Dekoration verwenden.

Anrichten

Suppe in Gläsern füllen mit Passionsfrucht und Zitronenmelisse garnieren.

Persönliche Bemerkungen: