

Mangold-Kokos-Suppe

- 600 g Mangold
- 100 g Zwiebeln
- 1 Chilischote
- 30 g Butter
- 7 dl Gemüsefond (Bouillon)
- 1 dl Rahm
- 60 g Kokospaste ungesüsst
- Cayennepfeffer
- 1 Tl. Kurkuma Gelbwurz
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Mangold waschen und putzen. Stiele fein würfeln, die Blätter in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln in Würfel schneiden. Die Chilischote in sehr feine „Würfeli“ schneiden.

Zwiebeln, Chili und Mangoldstiele in Butter andünsten. Mit Gemüsefond auffüllen. 20 Min. bei kleiner Hitze kochen lassen. Die Mangoldblätter mit Rahm begeben. Weitere 15 Min. köcheln lassen.

Zum Schluss die Kokospaste (Milch) einrühren. Suppe mit Cayenne, Kurkuma, Salz und Pfeffer würzen.