

Ananans-Currysuppe

Zutaten:

350 g Ananas
in Stücken
1 Stk Chili
2 TL Curry
500 ml Gemüsesuppe
20 g Ingwer
500 ml Kokosmilch
150 ml Weißwein
30 g Zitronengras
40 g Zucker
25 ml Olivenöl



Zubereitung

Olivenöl erhitzen. Zitronengras, Ingwer, Ananas und Chili zugeben. Fünf Minuten ohne Farbe anschwitzen. Mit Weißwein und Gemüsesuppe aufgießen und auf die Hälfte einkochen lassen. Kokosmilch und Curry zugeben. Suppe mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Ananasstückchen und wenig Süßrahm im Teller servieren.



Suppen

