

Bananen-Kokos-Chili-Suppe (für 12 Portionen)

Zutaten:

6 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
600 ml Kokosmilch
1,2 l Gemüsebrühe
3 Bananen
6 Chilischoten
3 EL Öl
Salz und Pfeffer
Zucker

Zubereitung

Frühlingszwiebeln, Knoblauchzehen, Chili und Bananen in dünne feine Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel mit Knoblauch und Chili kurz anbraten. Mit Kokosmilch und Gemüsebrühe aufgießen, die Suppe zum Kochen bringen und mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken. Die Suppe 5 Minuten köcheln lassen. Dann die Bananen dazugeben und die Suppe pürieren. Suppe noch mal kurz erhitzen und evtl. mit Bananenscheiben dekoriert servieren.