

# MANGO-KOKOS-SUPPE

## ZUTATEN

für 4 Portionen

1 Glas b\*Mangopüree  
1 Dose b\*Kokosmilch  
200 ml b\*Gemüsefond  
Saft einer halben Orange  
1 kleine Schalotte  
1 kl. Stück Ingwer (ca. 3 cm)  
2 TL Schwarzkümmelöl  
Salz, Pfeffer, Chili nach Geschmack  
etwas Olivenöl zum anschwitzen  
Etwas frischer Koriander  
b\*Kokoschips zum Garnieren

## ... SO GEHT'S

1. Schalotte fein würfeln und in wenig Öl anschwitzen.
2. Ingwer schälen, raspeln und hinzugeben.
3. Mit Kokosmilch und Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen lassen.
4. Das Mangopüree einrühren und 5 Minuten köcheln lassen.
5. Dann mit Salz, Pfeffer und dem Saft der halben Orange abschmecken.
6. In Schalen füllen und vor dem Servieren einige Tropfen Schwarzkümmelöl daraufträufeln.
7. Mit frischem Koriander und Kokoschips (*Tipp:* Die Kokoschips vorher mit 1 TL Zucker leicht karamellisieren) garnieren.



**GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT**