

Papayasuppe mit Limette und Ingwer

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Gemüsebrühe ablöschen und das Fruchtfleisch dazugeben. Die Mischung solange köcheln lassen, bis die Papaya schließlich langsam auseinanderfällt.

- 2 -

Wenn Sie reife Papayas verwendet haben, können Sie alles nach ungefähr 10 Minuten mit dem Pürierstab durchmischen. Die schön sämige Suppe braucht nur noch mit etwas Limettensaft, Salz und Pfeffer abgeschmeckt werden. Kokosmilch hinzu und fertig ist die frische Frühlingsuppe.

Zutaten Für 6 Personen

500 g Papaya-Fruchtfleisch ohne Kerne
1 daumengroßes Stück Ingwer
3 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
1 Limette
6 Esslöffel Speiseöl
800 ml Gemüsebrühe
200 ml Kokosmilch
Salz
Pfeffer

Fruchtig frisch und saftig süß – die Papaya entfaltet außergewöhnliche Aromen, die die Sinne verzaubern. Eine Frucht mit ungeahnten Möglichkeiten, die als Hauptzutat dieser Papayasuppe für geschmackliche Überraschungen sorgt.

- 1 -

Die Papayas aufschneiden, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in eine Schale geben. Knoblauch, Zwiebel sowie Ingwer fein zerhacken und in einem Topf mit etwas Öl 2 Minuten anschwitzen. Anschließend mit der