

## Mango-Curry-Suppe

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

2 mittlere Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
1 kleines Stück frischer Ingwer  
2 reife Mangos  
1 EL Butter (gehäuft)  
1 EL Currypulver  
5 dl Kokosmilch  
2 dl Hühner- oder Gemüsebouillon  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
100 g gekochte Crevetten

### Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Ingwer schälen und fein reiben. Die Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln.

In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten, Ingwer und Mangos beifügen, alles mit Curry bestreuen, die Kokosmilch dazu giessen und die Suppe auf niedriger Hitze etwa 10 Minuten leise kochen lassen. Dann mit dem Stabmixer fein pürieren.

Die Bouillon beifügen, die Suppe aufkochen und mit Salz, Pfeffer sowie nach belieben mit etwas Curry abschmecken.

Unmittelbar vor dem Servieren die Crevetten dazugeben. Dann die Suppe sofort anrichten.

Ungeschälte gefrorene Crevetten auftauen lassen und danach kurz in heisses Wasser geben. Anschliessend schälen und kurz in Olivenöl anbraten.