

## P i k a n t e M a n g o s u p p e

1 EL Olivenöl In der Pfanne warm werden lassen

1 Schalotte Im Olivenöl andämpfen

150 gr Rüebli, in feinen Scheiben

1 mehlig kochende Kartoffel

Rüebli und Kartoffel kurz mitdämpfen

½ dl Weisswein Ablöschen und einköcheln

4 dl Gemüsebouillon Dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren. Gemüse zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln.

1 Reife Mango in Stücken Mango dazugeben, alles pürieren

2 dl Kokosmilch Dazugiessen und aufkochen

2 EL Mango-Chutney

½ TL Sambal Oelek

Salz – Pfeffer

Nach Bedarf würzen, in die vorgewärmten Teller verteilen

1 Roter Chili In feine Ringe schneiden und Suppe damit garnieren  
Kerbelblätter für die grüne Farbe.

Anstelle der Kerbelblätter passen auch frische Korianderblätter