

Zutaten

- 2 Bananen
- 2 Äpfel
- 2 Zwiebeln
- 40 g Butter
- 20 g Mehl
- 10 g Curry Pulver (z.B. Curry Dehli)
- 10 g rote Currypaste
- 500 ml Brühe
- 200 ml Kokosmilch
- Korianderblätter
- Sesamöl

Suppen

Rahmsuppe vom roten Curry mit Kokosmilch

Entdecken Sie die köstliche Rahmsuppe vom roten Curry mit Kokosmilch! Jetzt nachkochen und asiatische Aromen genießen. Besuchen Sie Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Grün vom Frühlingslauch in Ringe geschnitten
2. Die Äpfel schälen, Zwiebeln pellen und beides in Würfel schneiden. Die Äpfel und Zwiebeln in Butter anschwitzen. Mit Mehl und Currypulver abstäuben, anschwitzen lassen und mit Brühe auffüllen. Geschälte Bananen hinzugeben. Suppe 20 Minuten köcheln lassen, dann Kokosmilch und Currypaste dazu geben. Nach dem Pürieren mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Evtl. mit Limetten- oder Orangensaft verfeinern. Mit dem Frühlingszwiebeln, Koriander und ein paar Tropfen Sesamöl garnieren.