

Rezepturen
(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

RÜEBLI MANGO SUPPE

Zutaten:

1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	rote Chilischote
400 g	Möhren
150 g	Mango
1 Ei	Butter
900 ml	Gemüsebrühe
etwas	Salz, Pfeffer
etwas	frisch geriebener Muskat
½ Stk.	Limette
50 g	Gemüsechips

ZUBEREITUNG:

Zwiebel würfeln. Chilischote entkernen und hacken. Möhren putzen, schälen und grob würfeln. Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln.

Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebel und Chili 2 Min. dünsten. Möhren zugeben und 2 Min. mitdünsten.

Alles mit Brühe aufgiessen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 Min. kochen. Mango zugeben und die Suppe weitere 5 Min. köcheln lassen.

Suppe mit einem Schneidestab pürieren und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Limettensaft würzen. Mit Gemüsechips bestreut sofort servieren.