

# Karotten-Mango-Suppe

Die Karotten-Mango-Suppe ist eine schmackhafte und leichte Vorspeise. Das Suppen-Rezept gelingt mit wenigen Handgriffen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

|        |                                    |
|--------|------------------------------------|
| 400 g  | <a href="#">Karotten</a>           |
| 200 g  | <a href="#">Mangos</a> (sehr reif) |
| 1 Stk. | <a href="#">Zwiebel</a>            |
| 2 EL   | <a href="#">Butter</a>             |
| 1 l    | Gemüsebrühe                        |
| 1 TL   | <a href="#">Curry</a>              |
|        | <a href="#">Salz und Pfeffer</a>   |

## Zubereitung

1. Für die **Karotten-Mango-Suppe** die Karotten und Zwiebel schälen, und grob zerschneiden. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und zerkleinern.
2. Jetzt die Butter in einem Suppentopf erhitzen, die Zwiebel und Karotten zugeben und kurz glasig dünsten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und zirka 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.
3. Mango hinzufügen und weiter 5 Minuten garen lassen. Zuletzt mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken.

## Tipp