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	Karotten
200 g	Mangos (sehr reif)
1 Stk.	Zwiebel
2 EL	Butter
1 l	Gemüsebrühe
1 TL	Curry
	Salz und Pfeffer

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