

# Bananen-Chili-Suppe

## [ THAILAND ]

### ZUBEREITUNG

#### ZUTATEN

800 ml Gemüsebouillon  
400 ml Kokosnussmilch  
(ungesüsst)  
2 Obstbananen  
1 EL rote Thai-Currypaste  
60 ml Rapsöl  
150 g Zwiebeln, in Würfeln  
3 Knoblauchzehen  
1 TL Zucker (optional)  
Salz, Pfeffer, Sojasauce  
1 Limette  
Frühlingszwiebeln,  
Koriander, Chilischote

Frühlingszwiebeln waschen, putzen und den hellgrünen Teil in Ringe schneiden. Den weissen Teil würfeln und zu den Zwiebeln geben. Knoblauch schälen und hacken. Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Chilischote waschen, halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Koriander zupfen.

Zwiebeln, Knoblauch und Currypaste in Rapsöl dünsten, bis die Zwiebeln glasig sind. Gemüsebouillon und Kokosnussmilch zugießen und mit Salz, Pfeffer und Sojasauce würzen. Die Suppe etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Die Hälfte der Bananen hinzufügen, aufkochen und pürieren. Die restlichen Bananenscheiben dazugeben und kurz aufkochen. Die Suppe abschmecken mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und, falls erwünscht, etwas Zucker.

Suppe in Tassen oder Schüsseln anrichten und mit Zwiebelringen, frischem Koriander und Chilischote dekorieren.

