

## Bananensuppe aus Guyana (Südamerika)



### Zutatenliste für 4 Personen:

- 1 Mango (oder 1 Dose Mango, abgetropft)
- 3 große Bananen (nicht überreif)
- 1 EL Zitronensaft
- 1 große Zwiebel
- 1-2 EL Butter
- 3 TL Currypulver
- 1 L klare Gemüsebrühe
- 100 gr. Creme fraiche
- Salz
- Hot Pepper Sauce (alternativ Tabascosauce, Cayennepfeffer oder Chillipulver)
- 1 Prise Zucker
- 5 TL Kokosflocken zum Garnieren

### Zubereitung:

Die Zwiebel schälen, sehr fein würfeln und in der zerlassenen Butter glasig werden lassen.

Currypulver einrühren.

Mit der Gemüsebrühe auffüllen und ca. 15 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Inzwischen Mango schälen und in Stücke schneiden.

Beides anpürieren, Zitronensaft dazugeben und fertig pürieren.

Anschließend die Fruchtmasse in die Suppe geben.

Gut durchrühren und erhitzen,

Creme fraiche einrühren und mit Salz, scharfer Sauce und etwas Zucker abschmecken.

Mit Kokosflocken bestreut servieren.