

Papaya – Creme – Suppe

Zutaten:

1 unreife Papaya (Asia – Laden)
1 Bund Frühlingszwiebeln
2 cm frische Ingwerwurzel
Saft einer Orange
500 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne
1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer, Currypulver



Zubereitung:

- Papaya in Streifen raspeln.
- Frühlingszwiebeln in Röllchen schneiden.
- Ingwer schälen und fein reiben.
- Brühe, Sahne und Orangensaft erhitzen.
- Papaya, Frühlingszwiebeln und Ingwer zugeben.
- Etwa 10 Minuten köcheln lassen.
- Suppe fein pürieren.
- Mit dem Zucker und den Gewürzen abschmecken.
- Noch einmal 5 Minuten köcheln lassen.
- Mit einem Klecks Sahne garniert servieren.