

# Herzhafte Bananen-Suppe mit Koriander und Erdnüssen

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

1,5 überreife Bananen	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote
2 Orangen, davon Saft	100 ml Gemüsefond	200 ml Kokosmilch
$\frac{1}{2}$ TL Currypulver	$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma	1 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Garnitur:**

$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	4 EL Erdnüsse
------------------------------	---------------

**Für die Suppe:**

Die Orangen auspressen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen und fein hacken. Schalotte in einem Topf in Öl glasig dünsten.

Bananen dazugeben. Currypulver, Kurkuma und die Hälfte der Chili zugeben und kurz mitdünsten.

Mit Fond, Kokosmilch und 100 ml Orangensaft ablöschen, aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen. Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Koriander waschen, trocken schütteln und mit den Erdnüssen grob hacken.

Suppe in Tellern anrichten und mit Erdnüssen, Koriander und der restlichen Chili garniert servieren.

Thomas Drumm am 15. Februar 2023