

# Mangold-Kokos-Suppe

## Für zwei Personen

|                     |                       |                    |
|---------------------|-----------------------|--------------------|
| 300 g Mangold       | 1 rote Zwiebel, klein | 1 rote Chilischote |
| 2 Scheiben Weißbrot | 1 EL Honig            | 20 g Butter        |
| 200 ml Geflügelfond | 400 ml Kokosmilch     | 250 ml Sahne       |
| 1 TL Kurkuma        | Cayennepfeffer, Curry | Salz, Pfeffer      |

Den Mangold waschen und putzen. Die Stiele klein würfeln und die Blätter in Streifen schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, das Kerngehäuse befreien und fein würfeln. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen und die Zwiebel, die Chili, die Mangoldstiele und einem halben Teelöffel Kurkuma darin andünsten. Anschließend mit dem Geflügelfond und der Kokosmilch aufgießen und etwa 20 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Die Mangoldblätter dazugeben und in den restlichen zehn Minuten mit köcheln lassen. Anschließend die Sahne hinzugeben und unterrühren. Zum Schluss die Suppe mit dem Cayennepfeffer, Curry, Salz und dem Honig abschmecken. Das Weißbrot von der Rinde befreien, in einer Pfanne mit der restlichen Butter anschwanken und knusprig braten. Anschließend auf einen Küchentrepp geben und abtropfen lassen. Die Mangold-Kokos-Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit den Crostinis garnieren und servieren.

Jörg Max Fritz am 23. April 2013