

Indische Currysuppe

Vor- und Zubereitung: ca. 30 Minuten

4	Tomaten (oder 1 Büchse geschälte Tomaten)
2	Äpfel
1 grosse	Zwiebel
1 ½ EL	Curry
1 EL	Butter
6 dl	Gemüsebouillon
2 ½ dl	Kokosmilch
2 EL	Mandelscheiben (oder Mandelsplitter)
wenig	Schlagrahm Petersilie und Schnittlauch



Tomaten und Äpfel schälen und in Würfel schneiden. Zwiebel fein hacken und mit Curry in Butter dünsten. Tomaten und Äpfel dazugeben mit Hühnerbouillon und Kokosmilch ablöschen und 15 Minuten köcheln. Mit dem Stabmixer fein pürieren. Mandelscheiben in einer Bratpfanne rösten. Wenig Vollrahm steifschlagen.

Suppe anrichten und mit Schlagrahm, gerösteten Mandelscheiben, Schnittlauch und Petersilie garnieren.

Kleiner Tipp für heisse Sommertage: schmeckt auch kalt ausgezeichnet.

Oft fragen die Gäste nach den Zutaten dieser Suppe. Statt einer Antwort machen wir daraus jeweils ein lustiges Ratespiel – es wird viel aufgezählt und viel gelacht, doch selten kommt jemand auf Tomaten, Äpfel und Kokosmilch!

Heidi Ehrensperger

