



Unser Bestes für Ihre Familie

Chili-Kokos-Suppe TM 31

(6 Portionen)

2	Chilischoten, mit oder ohne Kerne
3	Schalotten, halbiert
100 g	Möhren, in Stücken
100 g	Staudensellerie, in Stücken
25 g	Erdnussöl
30 g	Ahornsirup
500 g	Geflügelfond
2 Dosen	Kokosmilch (à 400 g)
3 Stangen	Zitronengras
45 g	Mangomark
200 g	Sahne
1 TL	Salz
3 Prisen	weißer Pfeffer
2 Prisen	Ingwer

- Chilischoten, Schalotten, Möhren und Sellerie in den Mixtopf geben und **6 Sek./Stufe 6** zerkeinern.
- Erdnussöl und den Ahornsirup zugeben und **4 Min./Varoma/Stufe 1** andünsten.
- Geflügelfond, Kokosmilch, Zitronengras, Mangomark, Sahne und Gewürze zugeben und **14 Min./100°/🌀/Stufe 2** garen.
- Zitronengras entnehmen und anschließend **15 Sek./🌀/Stufe 8** pürieren.

