

### **Curry-Bananensuppe (4 Personen):**

2 Bananen  
2 EL Olivenöl  
3/4 Liter Gemüsebrühe  
200 ml Kokosmilch  
2 EL Maismehl  
30 g Ingwer  
140 g Frühlingszwiebeln  
1 TL Currysauce  
2 EL Granatapfelkerne  
1/2 EL Zitronensaft  
4 Melissekrönchen, Salz, Pfeffer,



Bananen → Scheiben  
2/3 in heißem Olivenöl anbraten,  
mit Maismehl stäuben.  
Curry + Zitronensaft dazu → pürieren  
+ Kokosmilch glatt rühren  
+ Gemüsebrühe aufkochen und köcheln lassen.  
Frühlingszwiebeln mitgaren,  
restliche Bananenscheiben in heißem Olivenöl anbraten  
+ Curry + Ingwer + Salz + Pfeffer

Garnieren mit Bananenscheiben, Granatapfelkernen  
+ Melissekrönchen