

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 Currypulver
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