

## Rezept

# Tomaten-Mango-Suppe

Ein Rezept von Tomaten-Mango-Suppe, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Tomaten	<b>1</b> kleine weiße Zwiebel
<b>1 TL</b> Rapsöl	<b>1 TL</b> mildes Currypulver
<b>250 ml</b> Gemüsebrühe	<b>10 g</b> frischer Ingwer
<b>1 TL</b> Kurkuma	Salz
Pfeffer aus der Mühle	<b>1</b> kleine reife Mango
<b>2 kleine Zweige</b> Basilikum	<b>1 TL</b> brauner Zucker
	<b>4 Scheiben</b> Baguette

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

## Zubereitung

1. Die Tomaten kreuzweise einschneiden, kurz in kochendes Wasser geben, bis sich die Haut leicht löst. Die Tomaten unter kaltem Wasser abschrecken. Den Stielansatz ausschneiden und die Haut abziehen.
2. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in heißem Öl dünsten. Currypulver und Tomaten zugeben und mit der Brühe ablöschen. Ingwer schälen, hacken und mit Kurkuma zur Suppe geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. 5 Min. garen.
3. Die Mango mit einem großen, schmalen Messer längs etwa dritteln, sodass sich im Mittelteil der flache Kern befindet. An diesem knapp entlangschneiden, damit möglichst wenig Fruchtfleisch verloren geht. Das Fruchtfleisch der beiden »Backen« mit einem Gemüsemesser gitterartig einschneiden, jedoch nur so tief, dass die Schale der Mango nicht verletzt wird.
4. Die Mango-»Backen« umstülpen, sodass das eingeschnittene Fruchtfleisch sich nach außen wölbt. Die Mangostücke mit dem flach gehaltenen Messer von der Schale abschneiden. Die Hälfte der Mangowürfel zur Suppe geben und die Suppe pürieren.
5. Das Basilikum trocken abreiben und die Blätter abzupfen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, mit den restlichen Mangowürfeln und den Kräuterblättchen dekorieren. Dazu Baguette servieren.