



## Mango-Curry-Suppe mit Crevetten

### Rezept für 4 Personen

---

#### Zutaten

- 2-3 EL Rote Thai Curry Paste (je nach Geschmack und Schärfe)
- 2 Mangos reif
- 2 Zwiebeln mittelgross
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Ingwer klein, frisch (ca. 20 g)
- 1 EL Butter gehäuft
- 5 dl Kokosmilch
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 4 geschälte Riesencrevetten roh
- 2 Knoblauchzehen

#### Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Ingwer schälen und fein reiben. Die Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Ingwer und Mangos beifügen, alles mit Currypaste anschwitzen, die Kokosmilch dazugiessen und die Suppe zugedeckt auf kleinem Feuer etwa 10 Minuten leise kochen lassen. Dann mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer aus Mühle abschmecken.

Crevetten und Knoblauchzehen in einer Pfanne mit Olivenöl braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zur Suppe anrichten.

---

**Än Guete wünschen Julie und Sasikaran Rasiah und das Hirschen-Team**