

## Kokos-Bananen-Suppe

### für zwei Personen

2 große, reife, noch grün-gelbe Bananen

1 Bund Frühlingszwiebeln

2 Zehen Knoblauch

1 scharfe rote Chilischote

2 cm Ingwer

1 EL Kokosöl\*

200 ml Kokosmilch\*

200 ml Gemüsebrühe

Salz

1-2 EL Sojasauce\*

6 EL Sojasauce



*\*gibt's im Eine-Welt-Laden*

### **Zubereitung:**

Die Bananen schälen und in 2 cm dicke Stücke schneiden.

Frühlingszwiebeln in 1 cm Ringe schneiden.

Knoblauch und Ingwer schälen und fein schneiden, Chili in dünne Ringe schneiden.

Frühlingszwiebeln in einem Topf mit Kokosöl scharf anbraten, Ingwer, Knoblauch und Bananen hinzugeben, kurz anbraten, dann mit Kokosmilch und Brühe ablöschen. Für 10 Minuten sanft köcheln lassen.

Die Suppe pürieren und mit Salz und Sojasauce abschmecken.

In einer kleinen Schale Chili-Ringe und 6 EL Sojasauce vermengen.

Die in Teller gefüllte Suppe kann nach Belieben mit der Chili-Sojasauce dekoriert werden.