

Curry-Bananensuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

6 Bananen, 1 l Brühe, 0,5 l Milch, 80 gr Mehl, 2 Stück Butter (Golfballgröße), 2 Spritzer Chillisoße asiatisch, 6 Esslöffel Sahne (wers mag), 2 Teelöffel Currypulver, Salz und Pfeffer (aus der Mühle).

Die Vorbereitungen:

Die drei Bananen mit dem Mixer pürieren, danach das Mehl mit der Butter zu einen kleinen Klumpen vermischen

Die Zubereitung:

Eine Auflaufform aus Glas (oder Keramik) mit der Milch füllen. Dann die pürierten Bananen langsam einfüllen und mit der Brühe aufgiessen.

Jetzt den Butter-Mehl Klumpen in die Mitte legen und das Currypulver obendrüber streuen. Mit Pfeffer nachwürzen (je nachdem ob mans scharf oder nicht mag). Mit dem Schneebesen leicht verrühren und in die Mikrowelle stellen.

Bei mittlerer Temperatur (450 Watt) für ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Dann aufmachen, die Chillisoße und die Sahne sowie das Salz drüber, nochmal durchmischen und verteilen und für eine Minute auf voller Temperatur aufkochen lassen.

Fertig !! Jamjamjam ... :-)