

fruchtige Tomatensuppe

2 Knoblauch }
2 Zwiebeln } 4 Sek / St. 4
15g Ingwer } (ggf. wiederkochen) Suppe bleibt
stückig - kann passiert
werden

25g Öl * 2 min / 120° / 1

200g Wasser }
2 TL Gewürzpaste } 20 min / 100° / St. 1
800g Tomaten (stückig) }
400g Möhren (Scheiben) }
1 TL Potato Püree * }
1 TL Let it burn * }
1/2 TL Knoblauchsatz * }
200g Mango }
ca. 100g Suppenkissel * } 20 sek / passieren

Ausfüllen in große Servier-
schüssel oder auf Suppenteller

Feta (ca. 1/2 Pck.
↳ nach Geschmack)

Püree auf Suppe verteilen
mit Feta toppen ♡