



A TASTE OF AFRICA

U-KUVA
i-**AFRICA**



A TASTE OF AFRICA

Rezept – Idee

Kalte Papayasuppe mit Minze

Zubereitung:

Die Papayas schälen, halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und im Mixer klein pürieren.

Das Püree in einen Topf umfüllen, den Weisswein unterrühren und alles langsam erhitzen.

Die Suppe mit Zanzibar Island Spice würzen, ein paar Minze Blätter fein hacken und dazu tun. Nach kurzem köcheln vom vom Herd nehmen und kalt werden lassen. Gut ist, wenn die Suppe 30 min vor dem Anrichten aus dem Kühlschrank genommen wird.

Den Ziegenkäse in dünne Scheiben schneiden oder klein würfeln und in der Suppe anrichten. Minze Zweiglein oben drauf drapieren.

So hat man schnell und einfach eine Vorspeise, die lange lange lange in Erinnerung bleibt. Mmmmh....



Zutaten

Für 4 Personen

4 Papayas

350 ml fruchtiger Weisswein

1,5 TL Zanzibar Island Spice

2 Zweige Minze

Etwas

Ziegenschnittkäse

