

Rezept

Kalte Papaya Suppe mit Minze mit Island Spice Salt

NR: 22 vegi

Für 4 Personen / Zubereitung: ca. 45 Minuten /
glutenfrei, vegetarisch

Zutaten:

4-5 Stk Papayas
400 ml fruchtiger Weisswein
2 TL Zanzibar Island Spice
2 Zweige Minze
Etwas Ziegenschnittkäse oder
Vegan Kokosnuss oder Sesam oder Cashew.



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 und 2 TL Island Spice Nr. 22 unterrühren und alles auf kleinem Feuer 7-10 min erhitzen.
- Topf vom Herd nehmen und kalt werden lassen.
- Den Ziegenkäse in dünne Scheiben schneiden oder klein würfeln und in der Suppe anrichten.

In der Sommerzeit kann die Suppe auch gekühlt serviert werden. In der Winterzeit ist diese Suppe die eine gelungene Vorspeise zu einem Wildgericht oder zu einem rassigen Gemüseauflauf.

Tipp: Lass die Kerne der Papaya auf einem feinen Sieb trocknen. Dann fülle die getrockneten Kerne in eine leere Ukuva Gewürzmühle ein und schon hast du ein wunderbarer Pfeffer mit fruchtiger Note.