



Gwürz-Safari Rezept



Kalte Papaya Suppe mit SPICED SESAME Seasoning



Sommefrische mit feiner Würze

Für 4 Personen / 60 Minuten / Vegi

Das brauchst du dafür:

- 3 mittelgrosse Papayas
- 350 ml fruchtiger Weisswein
- ca. 1 TL SPICED SESAME Seasoning
- 2 Zweige Minze
- Topping: wenig griechischer Joghurt, Kokosstreusel oder Sesam



Ukuva's SPICED SESAME



Das Lieblingsgewürz kreativer Genussfreunde. Lasse deiner Fantasie freien Lauf, denn Island Spice passt zu Salzigem und Süssem, Fruchtigem und Fleischigem und mehr. Womit startest du?

Ist die Mini-Mühle leer? SPICED SESAME Seasoning ist auch in der grossen Gewürzmühle nachbestellbar.

Fruchtige Papaya, frische Minze und die aromatische Sesam-Gewürzmischung verbinden sich zu einer leichten Sommersuppe mit feiner Würze.

Sommerlich serviert: Eiskalt ist die Papayasuppe ein erfrischender Genuss mit Feriengefühl. Im Winter schmeckt sie auch warm als Vorspeise zu Wild oder einem würzigen Gemüseauflauf.

Und so gelingt's:

- ★ Papayas schälen, halbieren und entkernen.
- ★ Das Fruchtfleisch würfeln und im Mixer fein pürieren
- ★ Das Püree in einen Topf geben. Weisswein und SPICED SESAME Seasoning einrühren und bei niedriger Hitze 7–10 Minuten sanft erwärmen.
- ★ Den Topf vom Herd nehmen. Die Suppe zuerst abkühlen lassen und anschliessend vollständig kalt stellen.
- ★ Die Minzblätter fein schneiden und kurz vor dem Servieren unter die Suppe rühren.
- ★ In gekühlten Schalen anrichten und mit Joghurt, Kokosstreuseln oder Sesam drapieren.

En Guetä!

Tippi!