

# Mango-Suppe, Croûtons, Zucchini-Röllchen, Parmesan-Chip

**Für zwei Personen**

**Für die Mangosuppe:**

200 g Suppengemüse	2 Mangos	1 rote Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Chilischote	1 Stück Ingwer	50 ml Kokosmilch
Olivenöl	50 g Himalayasalz	grober, bunter Pfeffer

**Für die Croutons:**

2 Scheiben Toastbrot	1 Zehe Knoblauch	$\frac{1}{2}$ Chilischote
Butter	2 EL Zucker	

**Für die Zucchinirollchen:**

1 Zucchini	100 g Schafskäse	1 Zehe Knoblauch
Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für den Chip:**

50 g Gouda

**Für die Garnitur:**

Chilifäden

**Für die Mangosuppe:**

Den Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Im Mixer aus dem Suppengemüse und Salz eine Gemüsebrühe herstellen. Zwiebel abziehen und kleinhacken. Mangos schälen und kleinschneiden. Chili der Länge nach halbieren, Kerne entfernen und kleinhacken. Ingwer schälen und feinschneiden. Zwiebel, Mango, Chili und Ingwer im Topf mit Olivenöl anbraten.

Wasser und Gemüsebrühe hinzufügen, bis die Mangos bedeckt sind. Ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Topfinhalt in den Mixer geben und anschließend mit Kokosmilch, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Croutons:**

Toast in Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und feinhacken. Chili feinkwürfeln. Toast in einer Pfanne mit Butter, Knoblauch, Salz und Chili anbraten. Mit Zucker karamellisieren.

**Für die Zucchinirollchen:**

Zucchini waschen, trockentupfen, in dünne Scheiben schneiden und in der Pfanne mit Öl anbraten. Knoblauch abziehen und kleinhacken.

Schafskäse mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Olivenöl vermengen.

Schafskäsecreme auf Zucchini geben und diese einrollen. Mit Zahnstocher fixieren.

**Für den Chip:**

Gouda reiben, in Talern auf ein Backblech geben und 8 Minuten knusprig backen, bis die Taler goldgelb sind.

**Für die Garnitur:**

Suppe mit Chilifäden garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Louiza Tiedje am 05. März 2019