

## Spinat-Suppe mit Kokos

### Für 4 Personen:

$\frac{1}{4}$ rote Chilischote	1 Schalotte	1 TL Butterschmalz oder Kokosöl
1 EL Kokosraspel	250 ml Kokosmilch	1 TL Mango-Chutney
1 Kaffir-Limettenblatt	junger Blatt-Spinat	Salz
Pfeffer	4 Knoblauchzehen	2-3 EL Olivenöl

Chilistück entkernen, waschen und würfeln. Schalotte schälen, würfeln und in einem Topf in Butterschmalz anschwitzen.

Kokosraspel zugeben und kurz anrösten. Mit Kokosmilch ablöschen.

Chili, Mango-Chutney und Kaffir-Limettenblatt zugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Dann das Limettenblatt herausnehmen.

Spinat waschen, putzen, trockenschleudern, in die Suppe geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Knoblauchzehen schälen, in dünne Scheiben schneiden und in einer kleinen Pfanne im heißen Olivenöl bei mittlerer Hitze knusprig braten.

Die Knoblauchchips auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Das Spinatsüppchen in zwei tiefe Teller oder Schalen füllen, mit den Knoblauchchips bestreuen und servieren.

Christian Henze am 15. Mai 2020