

Kürbis-Papaya-Suppe mit Shrimps



Zutaten für 1 Portion

- 1 Portion Gemüse (Kürbis, Pastinake, Sellerie)
- 1 Knoblauchzehe, frischer Ingwer
- ½ Chilischote
- Salz und Pfeffer
- Rosmarinzweig
- 200 ml [Gemüsebrühe](#)
- 1 Portion Papaya
- 1 Portion Shrimps (in Salzlake)
- Dill

Zubereitung

Das Gemüse waschen, putzen, schälen und klein schneiden. Den Knoblauch abziehen und hacken. Ingwer schälen, Chilischote putzen und beides fein schneiden.

Einen Topf ohne Öl erhitzen und darin das Gemüse anbraten. Knoblauch, Ingwer, Chili, Salz, Pfeffer und Rosmarinzweig dazugeben.
Mit der Brühe ablöschen und etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Die Papaya schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Hälfte der Papaya-Stücke in die Suppe geben. Den Rosmarinzweig entfernen und die Suppe mit einem Pürierstab pürieren.

Die Shrimps in die heiße Suppe dazugeben und kurz ziehen lassen.
Vor dem Verzehr die restliche Papaya und den Dill zufügen.