



# Mango-Kürbissuppe mit Fleischnäpfchen

## ZUTATEN

### Mango-Kürbissuppe

- ½ Butternutkürbis oder Hokkaido
- 1 Mango
- 1 Zwiebel
- Butter
- 250 ml Schlagobers
- ¼ l Weißwein
- 250 ml Kokosmilch
- 500 ml Gemüsebouillon
- Chilischote
- 1 Scheibe Ingwer
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

### Faschierte Bällchen

- 250 g Faschiertes
- Gewürze
- Salz



© Langwieder

## ZUBEREITUNG

Kürbis waschen, halbieren, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Bei Hokkaidokürbisse muss die Schale nicht entfernt werden.

Mango entkernen, schälen und in Stücke schneiden. Zwiebel fein schneiden.

Butter schmelzen und die Zwiebel und den Kürbis darin leicht anbraten.

Mit Weißwein ablöschen und mit Schlagobers, Kokosmilch und Gemüsebouillon aufgießen.

Mango dazugeben – mitköcheln lassen.

Abschmecken und mit dem Mixstab fein pürieren.

Für die Fleischbällchen alle Zutaten miteinander vermischen und zu kleinen Bällchen formen. Die Bällchen einer beschichteten Pfanne rundherum anbraten und durchgaren.