

Exotische Papaya-Karotten-Suppe mit Flusskrebsen

Zubereitet mit: Mondamin

ca. 40 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 2 Karotten
- 1 Zwiebel
- 1 walnussgroßes Stück Ingwer
- 1 TL Öl
- 500 ml KNORR Bouillon Pur Gemüse
- 200 g Papayafruchtfleisch
- 1/2 Bund Koriander
- 1 unbehandelte Limette
- 1 1/2 gestrichene EL MONDAMIN Saucenbinder, hell
- Jodsalz
- Pfeffer
- einige Tabasco
- 1 Prise Zucker
- 200 g Flusskrebsfleisch oder Tiefseekrabbenfleisch
- iSi Gourmet Whip

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	443 kJ
Energie (Kilokalorien):	106 kcal
Fett:	2,6 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,6 g
Kohlenhydrate:	10 g
davon Zucker:	7,8 g
Ballaststoffe:	2,6 g
Eiweiß:	8,5 g
Salz:	1,9 g

Zubereitung

1. Karotten schälen und klein würfeln. Zwiebel pellen und würfeln. Ingwer schälen und würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Ingwer darin andünsten. Karotten und Bouillon zugeben und 15-20 Minuten weich kochen.

2. Papaya klein würfeln. Koriander abbrausen, trocken schütteln und etwas zum Garnieren beiseitelegen. Den Rest fein hacken.

3. Limette abspülen und die Schale abreiben, Saft auspressen. Papaya und gehackten Koriander zu den Karotten geben und noch einmal aufkochen. Alles pürieren. Limettenschale und -saft zugeben.

4. MONDAMIN Saucenbinder einrühren und 1 Minute köcheln lassen, anschließend durch ein feines Sieb geben. Mit Salz, Pfeffer, Tabasco und Zucker abschmecken.

5. Suppe heiß in den iSi Gourmet Whip mit großer Lochtülle füllen, eine iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Flusskrebse auf 4 kleine Suppentassen oder -schalen verteilen und die Suppe mit dem iSi Gourmet Whip einfüllen. Mit Koriander garniert sofort servieren.

Tipps zu diesem Rezept

(Herkömmliche Zubereitung ohne iSi Gourmet Whip):
Die heiße Suppe in einen Mixer geben und auf höchster Stufe kräftig aufmixen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 15 min Kochzeit: 25 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen