

# Curry-Bananen-Crème-Suppe



Rezept für 4 Personen

## Zubereitungsbeschreibung

### VORBEREITUNGSARBEITEN

#### Bananen, Sherry, Zitronensaft:

Die Bananen zusammen mit dem Sherry und dem Zitronensaft mit einem Handmixer mixen

#### Hühnerbouillon:

1,2 lt Hühnerbouillon (Instant) aufkochen

### ZUBEREITUNG

#### Bouillon, Bananenbrei:

Der Bouillon den Bananenbrei hinzufügen und gut umrühren

#### Curry, Safran, Doppelrahmfrischkäse, Sbrinz:

Curry, Safran, Sbrinz sowie den Doppelrahmfrischkäse der Suppe hinzufügen und auf kleinem Feuer einige Minuten köcheln lassen

### ANRICHTEN

Die Suppe entweder in Suppentellern oder Suppentassen anrichten und mit einem Tupper Schlagrahm servieren

Anstelle von Schlagrahm kann die Suppe auch mit etwas Petersilie oder Schnittlauch dekoriert werden

#### Beilage:

Dazu passt eine frische, knusprige Baguette

Bewertung (max. 5 Sterne) ★★★★★



## Zutaten

4 Bananen  
8 EL Sherry  
6 TL Zitronensaft

1,2 lt Hühnerbouillon (oder – wenn Sie es vorziehen – Rindsbouillon)

4 EL Curry  
1 Briefchen Safran  
4 EL Doppelrahmfrischkäse

100 gr Sbrinz gerieben (es kann auch Parmesan verwendet werden)

1 dl Rahm (Sahne), steif geschlagen

## Bemerkungen