

# Thailändische Bananen-Chili-Suppe

---

Für 4-6 Personen:

2 EL Erdnussöl,  
25 g Knoblauch,  
1/2 Chili,  
200 ml Kokosmilch,  
400 ml Gemüsebrühe,  
3 EL Sojasauce,  
1 EL Zucker,  
frischer Pfeffer,  
1/2 TL Salz,  
1-2 Bananen

Zum Garnieren:

50 g Frühlingszwiebeln

Frühlingszwiebeln und Knoblauch in einem Topf mit Erdnussöl andünsten. Chili hinzugeben.  
Nacheinander die restliche Zutaten zufügen.  
5 Minuten köcheln lassen und anschließend mit dem Pürierstab pürieren.  
Zum Servieren, die frischen Frühlingszwiebelschnitze darüberstreuen.