

Bunter Gemüseeintopf (2)

Zutaten:

200 g Zucchini
200 g Süßkartoffeln
200 g Tomaten
150 g Mais aus der Dose
500 ml Gemüsebrühe
1 Kochbanane
1 kleine, unreife Papaya
1 große Zwiebel
1 rote Chilischoten
2 EL Olivenöl
2 EL ungesalzene Erdnusskerne
1 EL Butter
etwas Koriandergrün
Salz
schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Zucchini waschen, putzen und in 1 bis 2 cm dicke Scheiben schneiden. Kochbananen schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden.

Süßkartoffeln schälen, waschen und mundgerecht würfeln. Papaya halbieren und von den Kernen befreien. Das Fruchtfleisch aus den Schalen lösen und ebenfalls würfeln.

Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Chilischote längs aufschlitzen und entkernen, sie dann von den Stielansätzen befreien und das Fruchtfleisch fein hacken. Das Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebelringe und Chilistücke darin leicht anbraten.

Das übrige Gemüse dazugeben und die Brühe angießen. Das Ganze aufkochen lassen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Die Tomaten über Kreuz einritzen, für etwa 15 Sekunden in kochendem Wasser überbrühen, abschrecken und enthäuten. Dann vierteln, entkernen und würfeln.

Die Erdnüsse grob hacken. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und die Erdnüsse darin

**kurz anrösten. Sie dann beiseite stellen.
Die Tomaten und den Mais zur Suppe geben und
kurz mit erhitzen. Das Koriandergrün waschen und
zerzupfen, zur Suppe geben und diese mit Salz
sowie Pfeffer abschmecken. Zum Servieren die
Erdnüsse darauf streuen.**

Druck-Version

© www.elkes-ecken.de