



Fruchtig scharfe Thai Kokos Suppe

Zutaten

- 450 g Mango, reif
- 1 rote Chilischote(n)
- 1 Beutel Maggi Für Genießer, Thai-Kokos Suppe
- 500 ml Wasser
- 1 EL Limettensaft

Zubereitung

1. Mango schälen, das Fruchtfleisch vom harten Kern lösen und in kleine Würfel schneiden. Chilischote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in kleine Würfel schneiden.
2. Maggi Für Genießer, Thai-Kokos Suppe in lauwarmes Wasser einrühren und zum Kochen bringen.
3. Mango und Chili zugeben und 5 Min. bei geringer Wärmezufuhr kochen. Dabei gelegentlich umrühren. Mit Limettensaft abschmecken.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	45 g
Energie	242 kcal
Fett	4 g
Protein	4 g

🕒 15 Minuten

⊕ 2 Portionen