

Süßkartoffel-Mango-Süppchen mit Räuchertofu, Bhatura

Für zwei Personen

Für die Suppe:

| | | |
|-----------------------|----------------|-------------------|
| 200 g Süßkartoffeln | 2 reife Mangos | 250 ml Kokosmilch |
| 1 EL gelbe Currypaste | Salz | Pfeffer |

Für das Bhatura:

| | | |
|--------------------------|------------------------------|-------------------------------|
| $\frac{1}{2}$ EL Joghurt | $\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel | 3 $\frac{1}{2}$ g Trockenhefe |
| 100 g Mehl | $\frac{1}{2}$ EL Olivenöl | Öl |
| $\frac{1}{4}$ TL Salz | | |

Für den Tofu:

| | |
|-------------------|----------|
| 100 g Räuchertofu | Olivenöl |
|-------------------|----------|

Für die Suppe:

Die Süßkartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden, danach in ca. 500 ml gesalzenem Wasser garen. Mango halbieren, vom Kern und der Schale lösen und würfeln. Wenn die Süßkartoffel gar ist, die Mango und Currypaste dazugeben und mit etwas Kartoffelwasser pürieren. Mit Kokosmilch auffüllen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe durch ein Sieb passieren.

Für das Bhatura:

Mehl in eine Schüssel sieben. Salz, Kreuzkümmel und Hefe dazugeben und trocken mischen. 40 ml Wasser, Joghurt und Öl dazugeben. Gut durchkneten und gehen lassen. Teig noch mal kurz durchkneten und kleine Fladen ausrollen. Nochmals gehen lassen und in heißem Öl ausbacken, dabei mit einem Löffel heißes Öl drüber gießen. Wenden und nicht zu dunkel werden lassen.

Für den Tofu:

Räuchertofu in einer Pfanne in Öl scharf anbraten und in kleine Würfel schneiden. Anschließend heiß in die Suppe legen.

Sabine Plasberg-Keidel am 10. Mai 2023