



KARIBISCHE TRÄUME

Zutaten:

2 Schalotten
2 Bananen
200ml Orangensaft
1TL abgeriebene Orangenschale
400ml Gemüsebrühe von Lacroix (gibt ´s bei Gourmet Flamand)
80ml Gourmet Ketchup von Gourmet Flamand
1 EL Kokosraspel
1 Kaffeelöffel Paprikapulver scharf
Olivenöl

Zubereitung:

Die Schalotten fein würfeln, Bananen in Scheiben schneiden. In einem Topf mit etwas Olivenöl die Schalotten leicht anbraten und mit Paprikapulver bestreuen. Mit Orangensaft und Brühe ablöschen, den Ketchup und die Bananenscheiben dazugeben. Alles kurz aufkochen, dann pürieren. Eventuell mit Zucker, Pfeffer, Salz und Paprika abschmecken. Abkühlen lassen, dann im Kühlschrank sehr kalt werden lassen, dann in kleine Gläser verteilen, mit etwas Kokosraspel bestreuen und sofort servieren.