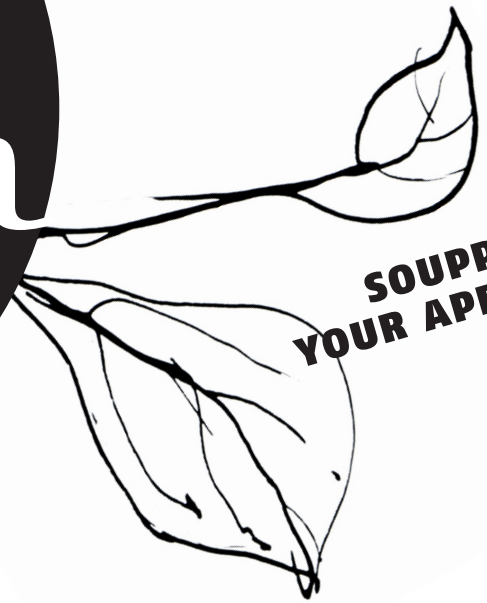
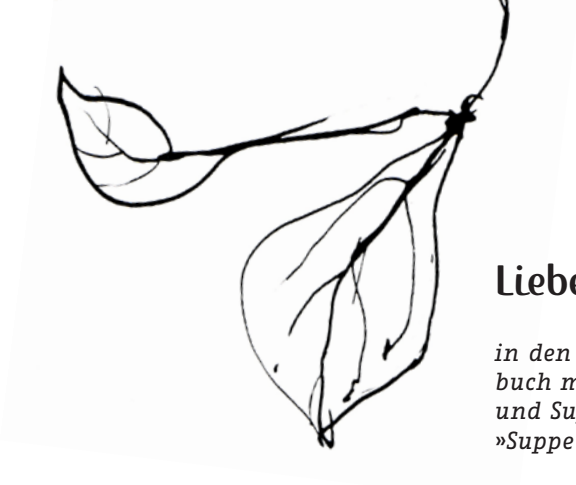
suppen-kochbuch



SOUPPORT
YOUR APPETIT



Liebe Freunde der Suppe,

in den Händen haltet Ihr nun das erste Friedrichshainer Suppenkochbuch mit 24 großartigen Rezepten von den fleißigen Suppenköchinnen und Suppenköchen, die das erste Friedrichshainer Suppenstraßenfest »Suppe&Mucke« mit ihren Köstlichkeiten bereichert haben.

Suppe und Musik, als kleinster gemeinsamer Nenner, können eine Verbindung zwischen Menschen verschiedener kultureller und sozialer Herkunft schaffen und dem Austausch verschiedener Meinungen und Ansichten eine Plattform geben.

Dieses Kochbuch ist unser Dankeschön an alle Beteiligten und Mitsupper – ein einmaliges kulinarischen Kompendium mit Rezepten aus dem Kiez, das in keiner Küche fehlen darf.

Wir wünschen ein fulminantes Kocherlebnis, guten Appetit und kommt nächstes Jahr zahlreich wieder!

Mit herzlichen Grüßen,
Eure Suppe&Mucke

1 Ananas-Kichererbsen-Suppe
2 Brotsuppe
3 ChiliConCarne
4 Daal
5 Gulaschsuppe
6 Wagendristelsche Gulaschsuppe
7 Hanfsuppe
8 Hawaiianische Kokos-Ingwer-Karottensuppe
9 Käse-Broccoli-Landsuppe
10 Kokos-Curry-Suppe
11 Magic Minestrone
12 Orientalische Möhrensuppe
13 Bio-Möhrensuppe mit Käseklößchen
14 Möhren-Ingwer-Avocado-Suppe
15 Pistou-Suppe aus der Provence
16 Sauerkrautsuppe mit Paprikaschoten
17 Soljanka
18 Spinat-Avocado-Suppe
19 Tomaten-Orangen-Ingwer-Suppe mit Knoblauch
20 Vegane Rote Weltsuppe
21 Zucchinisuppe

22 *Pfirsich-Mango-Kokos-Kaltschale*
23 *Beerenkaltschale*
24 *Kalte Gurkensuppe*

Ananas-Kichererbsen-Suppe

antifa-fh und infoladen

Zutaten:

für 4 Personen:
200 g Kichererbsen aus der Dose, 3 Zwiebeln, 1 Stange Lauch, 250 g Ananas-Fruchtfleisch, 2 EL Öl, 400 ml Gemüsebrühe, 50 g Kokoscreme, 250 g Natur-Joghurt, 250 ml Ananassaft, 1 EL Currypulver, Salz, Crème fraiche

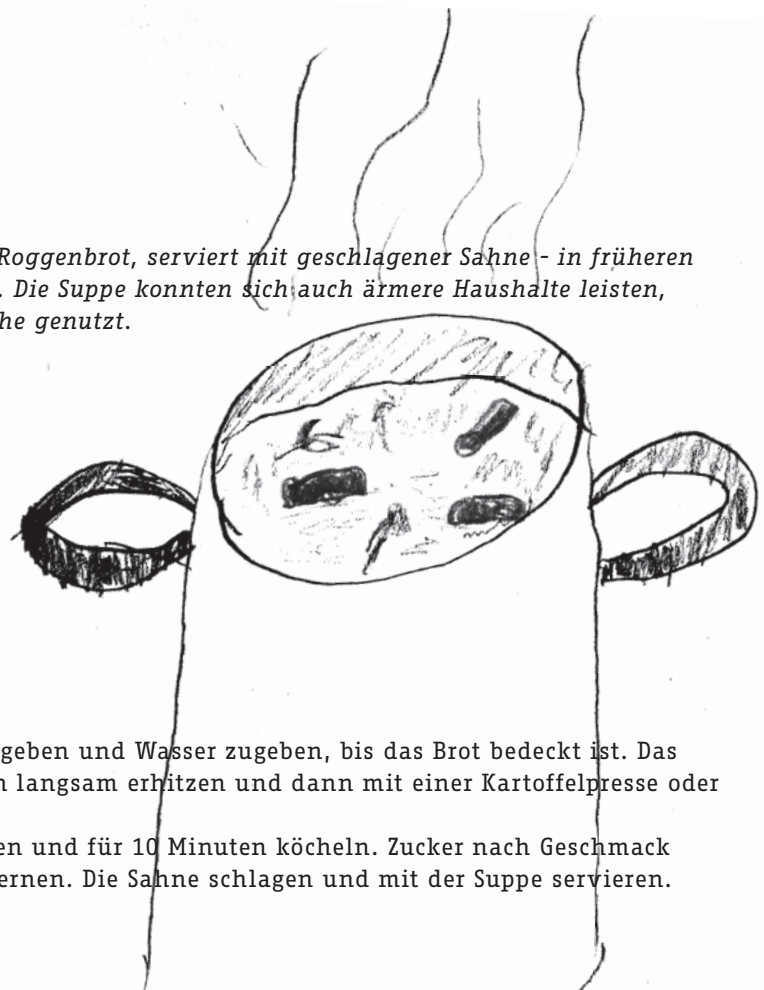
Zubereitung:

Die Kichererbsen gut abspülen. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln, den Lauch in Ringe schneiden und gründlich waschen. Die Ananas würfeln. Die Zwiebeln in Öl anbraten. Brühe, Kokoscreme, Lauch und Kichererbsen zufügen und einige Minuten kochen. Inzwischen Joghurt und Ananassaft mit 1 EL Zucker verrühren. Currypulver und Ananas in Suppe geben, 5 min. leise kochen lassen. Die Suppe von der Kochstelle ziehen und die Joghurtmischung unterrühren. Mit Salz und Zucker abschmecken und noch einmal leicht erhitzen. Die Suppe portionieren und mit einem Klecks Crème fraiche servieren. Statt Kokoscreme und Brühe kann man auch einfach 150 ml Wasser, 400 ml Kokosmilch und gekörnte Gemüsebrühe für 500 ml verwenden. Statt frischer Ananas geht natürlich auch Ananas aus der Dose. Zubereitungszeit: 20 Min.

Brotsuppe (Braudsúpa)

Frank und Jo Nagel

Eine süße, dicke Brotsuppe aus dunklem Roggenbrot, serviert mit geschlagener Sahne - in früheren Zeiten ein häufiges Gericht an Sonntagen. Die Suppe konnten sich auch ärmere Haushalte leisten, wurden doch dafür die Brotreste der Woche genutzt.



Zutaten:

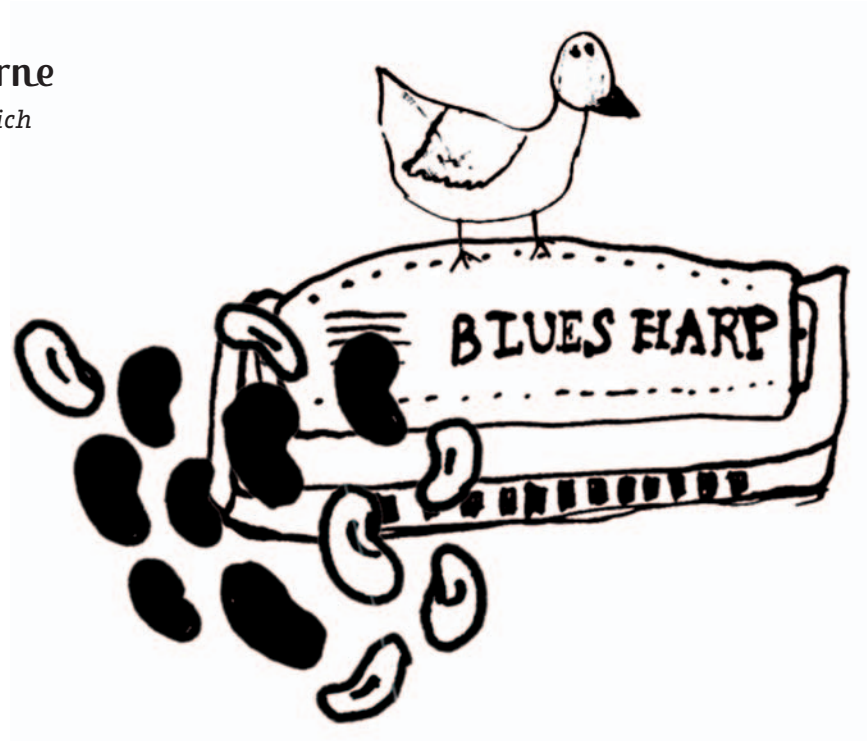
250g dunklen Roggenbrot
75g Rosinen oder Backpflaumen
½ Zitrone
4 Esslöffel Zucker
250ml Schlagsahne
Wasser

Zubereitung:

Das Brot zerbröseln, in eine tiefe Pfanne geben und Wasser zugeben, bis das Brot bedeckt ist. Das Brot eine halbe Stunde einweichen, dann langsam erhitzen und dann mit einer Kartoffelpresse oder einem Pürierstab weiter zerkleinern.
Die Rosinen und Zitronenscheiben zugeben und für 10 Minuten köcheln. Zucker nach Geschmack untermischen. Die Zitronenscheiben entfernen. Die Sahne schlagen und mit der Suppe servieren.

Gemüse - ChiliConCarne

Kerstin Rippel und Sylvia Helbich



Zutaten:

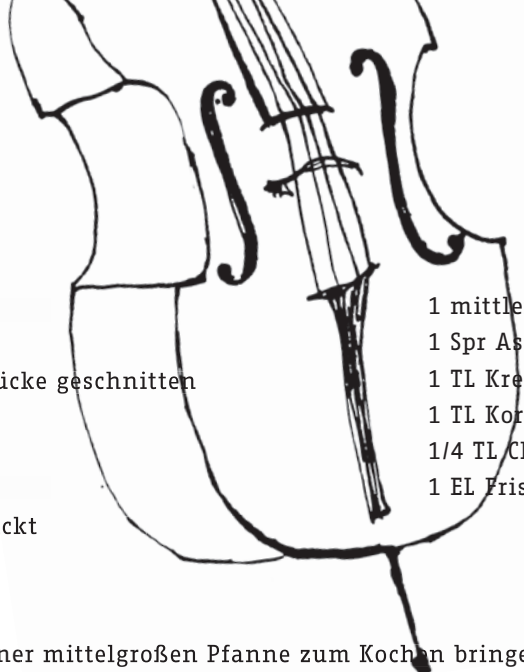
300g Hackfleisch
1 Dose Erbsen
1 Dose Zuckermais
1 Dose Kidneybohnen
Salz, Pfeffer, Zucker, Chili
1 Tüte »Fix für Chili con Carne«

Zubereitung:

Hackfleisch in heißem Öl gut ausbraten, 300ml kaltes Wasser dazugießen, Beutelinhalt »Fix für Chili con Carne« einrühren und kurz aufkochen, das abge-tropfte Gemüse hinzugeben, würzen, alles 5 Minuten garen.

Daal

Schenkladen/Systemfehler



Zutaten:

200g Rote Linsen
1l Wasser
4 St Frischer Ingwer in 3 Stücke geschnitten
1/2 TL Kurkuma gemahlen
1/2 TL Salz
3 EL Ghee oder Öl
2 St Knoblauchzehen zerdrückt
1 mittlere Zwiebel feingehackt
1 Spr Asafötida nach Belieben
1 TL Kreuzkümmelsamen
1 TL Koriander gemahlen
1/4 TL Chilipulver
1 EL Frische Korianderblätter gehackt

Zubereitung:

Die Linsen mit Wasser in einer mittelgroßen Pfanne zum Kochen bringen. Hitze reduzieren, Ingwer und Kurkuma zugeben. Zugedeckt etwa 1 Stunde köcheln lassen, bis die Linsen weich sind. Die letzte halbe Stunde alle 5 Minuten umrühren, damit sich die Linsen nicht am Boden festsetzen. Den Ingwer entfernen und Linsen salzen.
Ghee in einer Bratpfanne erhitzen. Knoblauch und Zwiebel darin bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten goldbraun braten. Asafötida (falls verwendet), Kreuzkümmelsamen, Koriander und Chilipulver zugeben und 2 Minuten dünsten. Die Zwiebelmischung zu den Linsen geben und vorsichtig verrühren. Mit frischem Koriander bestreut servieren.

Gulaschsuppe

Szimpla

Zutaten:

150g Mehl
2 Eier
1 TL Salz
1 EL Schweineschmalz
1 große Zwiebel(n)
500g Schweinenacken
1 EL Tomatenmark
2 EL Mehl
1,5 Liter Wasser
2 große Kartoffeln
1 Tomate
1 Paprika
1 Chilischote (wer mag)
Majoran, Kümmel, Salz,
schwarzer Pfeffer, Mühle
Brühe (gekörnt)

Zubereitung:

Für den Nockerlteig Mehl, Eier, Salz, Wasser zu einem glatten Teig verrühren, die Konsistenz des Teiges sollte etwas fester sein, als von Spätzleteig. Teig mind. 30 min. ruhen lassen.
In der Zwischenzeit Schweineschmalz in einem großen Topf erhitzen. Fleisch in Würfel schneiden, Zwiebel würfeln, scharf anbraten, Tomatenmark kurz mitbraten, mit dem Mehl binden. Mit Wasser auffüllen, mit Majoran, Kümmel, Salz, Pfeffer, gekörnter Brühe würzen, klein gewürfelte Paprika (evtl. Chili) und Tomate zugeben. Zum Kochen bringen und 1 Stunde bei mittlerer Hitze kochen lassen.
Nun mit Hilfe eines Löffels kleine Nocken, ca. so groß wie 1/2 TL, formen (gehen beim Kochen auf) nochmals 5 min. in der Suppe kochen lassen.

Wagendristelsche Gulaschsuppe

Susanne Wagendristel

Zubereitung:

Fleisch in kleine Stücke schneiden, Zwiebel hacken, anrösten (hellgelb), Fleisch dazugeben, anbraten, würzen, mit soviel Wasser aufgießen das alles gut bedeckt ist. 25 min dünsten. Mit dem restlichen Wasser ergänzen.

Zutaten:

6 Zwiebeln
6 EL Öl
6 kleine Paprika
1200 g Rindfleisch
Beilage:
Semmelknödel

Süße Hanfsuppe

Hanfmuseum und ÜPD

Zutaten:

Hanfsamen
1 Liter (Soja)-Milch
frisches Obst (nach Wahl)
Honig (Zucker)
Vanille

Zubereitung:

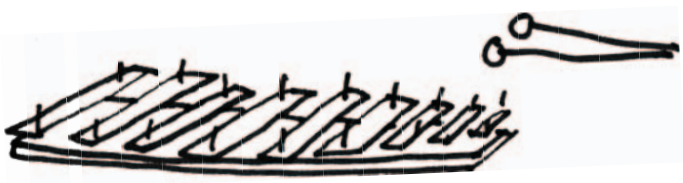
Die Hanfsamen ca. 1-1,5 Stunden kochen lassen, abgießen, pürieren & mit der Milch aufgießen. Die Milchsuppe mit Honig & Vanille würzen & erkalten lassen. Beilage: Frische od. eingemachte Erbeeren, Himbeeren, Kirschen, Waldbeeren... Pilze oder Blütenpollen oder Kakteen oder Windensamen ;)

Hawaiianische Kokos-Ingwer-Karottensuppe

jutjemacht e.V.

Zutaten:

1 kg Karotten, geschält, in dünne Räder geschnitten
1 Zwiebeln, fein gehackt
1 Stück Ingwer, gut daumengroß oder größer
4 mittelgroße Bataten (Süßkartoffeln, normale Kartoffeln tun's auch)
1 Dose Kokosmilch
½ Liter Gemüsebrühe
2 EL Limettensaft
1 EL Honig
1 Bund Koriandergrün, Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Zwiebeln in etwas Öl bei mittl. Hitze während 5 min. dämpfen. Karotten und Ingwer beigeben, weitere 5 min. dämpfen. Dann die Gemüsebrühe und die geschälten, gewürfelten Kartoffeln hinzugeben und kochen, bis das Gemüse weich ist (ca. 25 min). Abkühlen lassen.
Die Gemüsesuppe mit dem Pürierstab pürieren. Anschließend Kokosmilch, Limettensaft und Honig hinzugeben und nur noch leicht erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit gehackten Korianderblättern bestreuen. Falls die Suppe zu dick ist kann mit Gemüsebrühe nachverdünnt werden.

Käse - Broccoli - Lauch - Suppe mit Hackfleischbällchen

Antje Dressel

Zutaten:

2 - 3 Schmelzkäse
1 Broccoli
1 Paket Lauch
2 Zwiebeln
500g Hackfleisch
etwas Brühe

Zubereitung:

Geschnittene Zwiebeln anbraten, Broccoli, Lauch klein schneiden. In ca 1,5 l Brühe erst Hackfleischbällchen, dann Schmelzkäse auflösen und nur kurz Broccoli und Lauch mitgaren, damit das Gemüse bißfest bleibt.
Schmelzkäse nach und nach dazugeben, nicht zuviel rein, weil er noch nachdickt.
Viel Glück und Guten Appetit!

Kokos - Curry - Suppe

Brunnenstraße 183

Zutaten:

½ Liter Wasser
2 Tassen Mehl
200g Tofuwürfel
2 Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Tasse Kokosflocken
2-3 Tassen Sojamilch
Gemüsebrühe
Sojasauce, Curry zum Abschmecken

Zubereitung:

1. Kokosflocken in Sojamilch einweichen
2. Mehl kräftig mit Curry mischen und zu einem Teig kneten, zu Stängen rollen & in kleine Stückchen schneiden
3. Zwiebel , Kartoffel & Tofu in einer Pfanne anbraten
4. Wasser, Sojasauce & Gemüsebrühe dazugeben, das Ganze zum Kochen bringen
5. Teigstückchen 10min kochen, Kokosflocken & Sojamilch dazugeben

Magic Minestrone

Sigrun Matthiesen & Martin Taylor

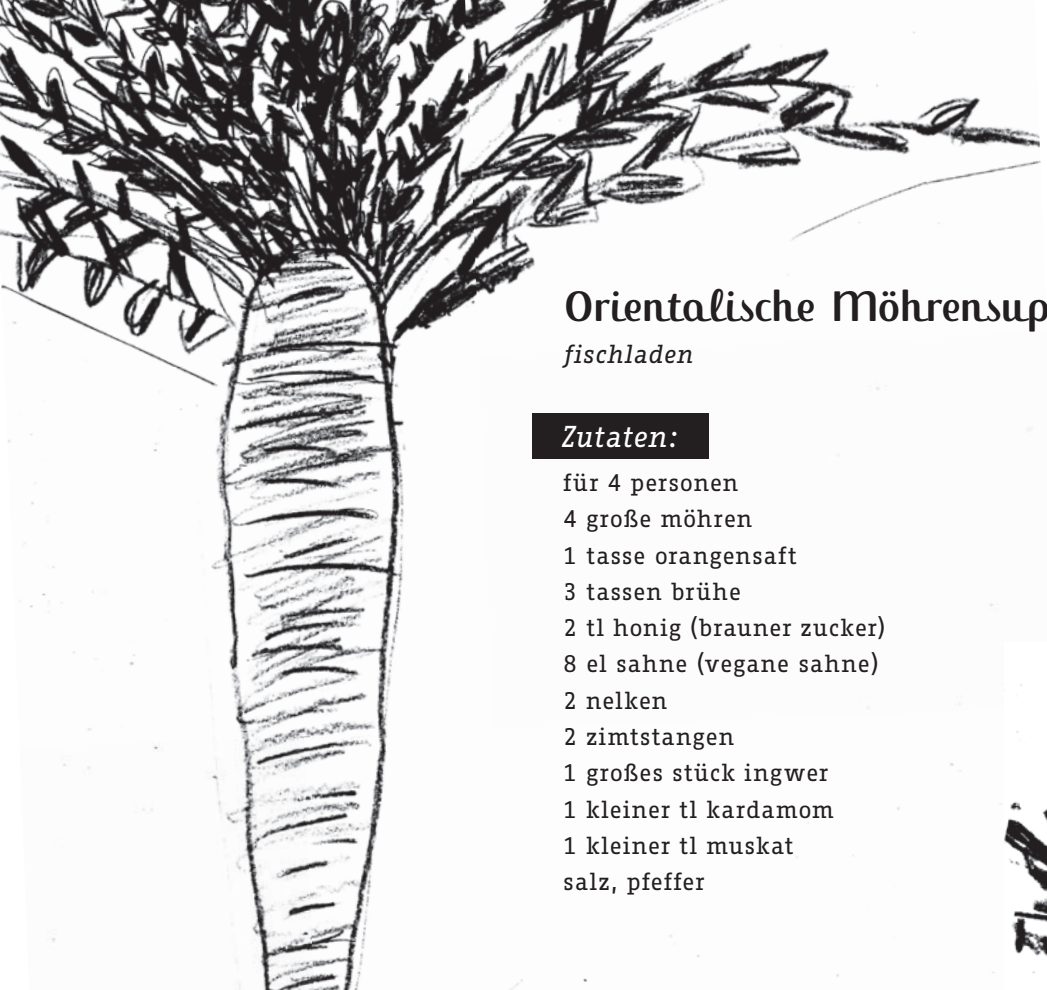
Zutaten:

2 Knoblauchzehen geschält und gehackt
1 Stange Sellerie, klein geschnitten
2 rote Zwiebeln, gehackt
4 EL Olivenöl
Gemüse (je nach Angebot):
Grüne Spargel (1kg), Grüne Bohnen (½ kg)
Erbsen (½ kg), Dicke Bohnen (1kg)
oder weiße getrocknete Bohnen

1 L Brühe (Gemüse/Hühner)
½ Bund Basilikum oder Majoran, gehackt
300ml Sahne
150g Parmesan gerieben
1 Glas Pesto (ca.150ml)
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Knoblauchzehen, Sellerie in Olivenöl glasig dünsten
2. Restliches Gemüse (gewaschen und kleingeschnitten) in 2 Schüsseln aufteilen
3. Inhalt der einen Schüssel mit der Brühe zu den Zwiebeln geben, würzen + für 30 Minuten köcheln lassen, dann Inhalt der 2. Schüssel für 10 Minuten mitkochen. Zum Schluß Basilikum, Parmesan, Sahne + Pesto dazugeben. Servieren.



Orientalische Möhrensuppe

fischladen

Zutaten:

für 4 personen
4 große möhren
1 tasse orangensaft
3 tassen brühe
2 tl honig (brauner zucker)
8 el sahne (vegane sahne)
2 nelken
2 zimtstangen
1 großes stück ingwer
1 kleiner tl kardamom
1 kleiner tl muskat
salz, pfeffer

13

Bio-Möhrensuppe mit Käseklößchen

Wurzelwerk Friedrichshain

Zubereitung:

Für die Suppe:
1-2 Schalotten, 450g Möhren und 50g Knollensellerie putzen, in große Stücke schneiden und in 80g Butter gut ausschwitzen. Mit 600ml Gemüsefond aufgießen und 15 Minuten kacheln lassen. Suppe pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit 2 EL Crème fraiche verfeinern. Bei Bedarf 1 TL Honig hinzugeben.

Für die Klößchen
50g Milch, 20g Sauerrahmbutter, Meersalz und Muskatnuss erhitzen, 80g Weizenvollkornmehr unter Rühren einstreuen und weiterrühren, bis sich die Masse als glatter Kloß vom Topfboden löst. 1 Ei, 20g mittelalten Gouda (gerieben) und ½ Bd. fein gehackten Kerbel unterrühren. Klößchen von ca. 2 cm Durchmesser formen und in siedendem Salzwasser ziehen lassen, Suppe drüber gießen. Mit restlichenm Kerbel und gehackten Hasselnüssen (ins. 30g) garnieren.

Einen gesunden Appetit wünscht der älteste Bioladen in Berlin-Friedrichshain!

Möhrensuppe mit Ingwer und Avocado

Kfir Haim

Zutaten:

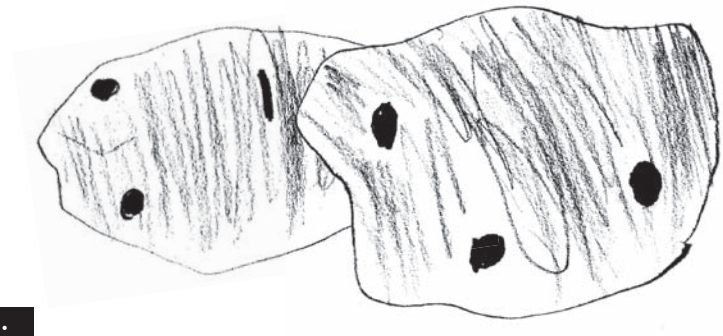
1 Zwiebel
500 g Möhren
1 Ingwer
1 Zitrone
Etwas Butter
100ml Crème fraiche
Bund Koriander
800ml Gemüsebrühe
1 Avocado
Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Alles schneiden, kochen, pürieren, zusammen mixen, fertig!

Pistou Suppe aus der Provence

Clarisse Blanchaud und Dominique Piveteaud



Zutaten:

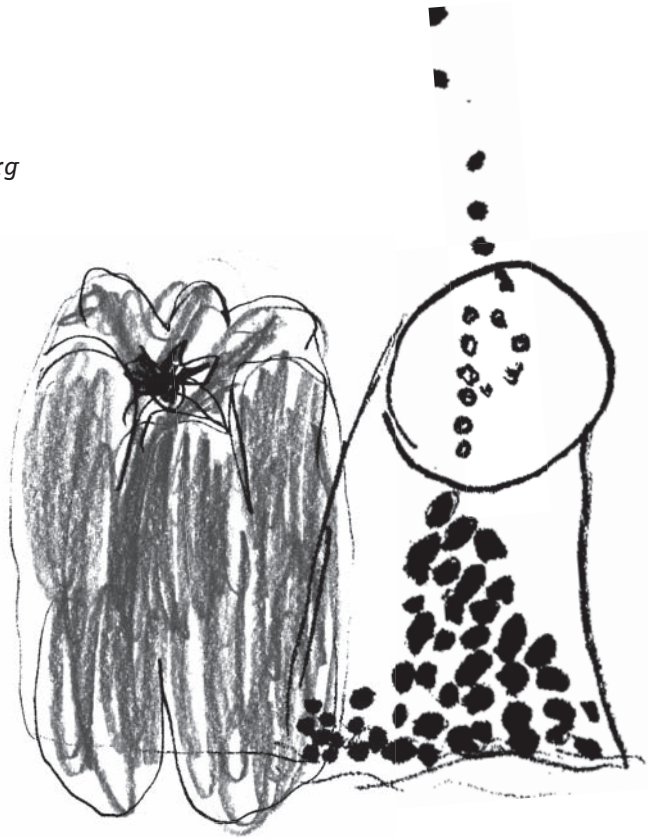
für 4 Personen:
250g Rote Bohnen
200g WeiBe Bohnen
3 Zuccinis
1 weiBer Zwiebel
4 kleine Kartoffeln
50 g kleine Nudeln
1 Tomate
100g Parmesankäse
1 ein StrauB Basilikum
2 Knoblauchköpfe
1 Schnapsglas Olivenöl
Salz, Pfeffer
100g Speck
Wurst

Zubereitung:

Vorbereitung: 30 min, Kochzeit: 5 min + 55 min
Die kleine Nudeln kochen lassen, zur Seite stellen.
1L kaltes Wasser kochen lassen
Rote Bohnen zugeben und 15 min kochen lassen.
WeiBe Bohnen, geschnittene Zuccinis, Zwiebel und Kartoffeln grob geschnitten zugeben. Pfeffer zugegen.
40 minuten kochen lassen.
Für den »Pistou«: Parmesankäse, Basilikum, Tomate, Knoblauch und öl mit dem Stabmixer bearbeiten. Der pistou soll salbig sein, aber nicht flüssig.
Dazu die kleine Nudeln sowie Speck und Wurst Stückchen, vorher in der Pfanne gegrillt. Pistou zugeben und gut rühren.
Bon appetit, guten appetit

Sauerkrautsuppe mit Paprikaschoten

Selbsthilfetreffpunkt Friedrichshain-Kreuzberg

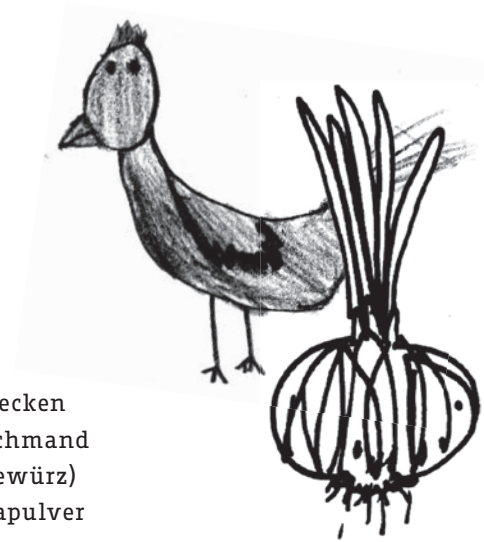


Zutaten:

2 Zwiebeln
500g Sauerkraut
1 EL Butter
¾ L heißes Wasser
¼ L Apfelsaft
1 TL Kümmel (gehäuft)
2 rote Paprikaschoten
1 Prise Pfeffer
1 EL Paprikapulver (gehäuft)
2 Knoblauchzehen
150g Saure Sahne / Yoghurt

Soljanka

Andrej Pose



Zutaten:

1 kg Putenfleisch
3 Paprikaschoten, grün-gelb-rot
5 große Zwiebeln, gewürfelt
1 Glas Gurken, gewürfelt
2 kl. Dosen Tomaten, püriert
1 Tube Tomatenmark
1 Flasche Tomatenketchup
3 Gläser Letscho
Wasser, nach Bedarf
1 Becher saure Sahne
Salz und Pfeffer
3 Zitronen, geschälte
Brühe, Instant, zum Abschmecken
1 Becher Schlagsahne oder Schmand
Gewürzmischung (Soljankagewürz)
3 Lorbeerblätter evtl. Paprikapulver

Zubereitung:

Putenfleisch schön anbraten und in kleine 5 cm dünne Scheiben schneiden. Paprika, Zwiebeln und Gurken in Würfel schneiden. Letscho erst durch ein Sieb sieben und sehen, ob große Stücke vorhanden sind, wenn ja, klein schneiden. In der Zwischenzeit in einen großen Topf T-mark, T-Ketchup, pürierte Tomaten und Letscho geben und etwas einköcheln lassen. Alles andere an Zutaten hinzufügen und noch etwas kochen lassen, bis die Zutaten alle bissfest sind, kräftig abschmecken. Die Zitronen in Spalten schneiden und auf die fertige Suppe geben. Vielleicht mit Nudeln und Reis essen, man kann es aber auch so essen mit getoastetem Toastbrot. Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Spinat - Avocado - Suppe

Karibou

Zutaten:

500g Spinat, 60g Butter, Salz und Pfeffer, 1 Prise frisch gemahlene Muskatnuß, 3 EL Mehl, 500 ml Milch, 500 ml Hühnerfond, 250 ml Créme fraiche, 2 reife Avocado, 1 Spritzer Tabasco-Sauce, Saft von 2 Limetten oder Zitronen

Zubereitung:

Den Spinat entstielen und die Blätter mehrmals gründlich in frischem Wasser waschen. Mit etwas Wasser in einen großen Topf geben und den Deckel fest auflegen. Den Spinat etwa 5 Minuten garen, bis er zusammengefallen ist, dabei einmal durchrühren. Den Spinat gut abtropfen und abkühlen lassen. Die Flüssigkeit mit den Händen herausdrücken und den Spinat hacken.
In einem schweren Topf die Butter zerlassen. Spinat, Salz und Pfeffer und Muskat hinzufügen, dann nacheinander Mehl, Milch und Fond unterrühren. Alles zum Kochen bringen und den Deckel auflegen. Unter gelegentlichem Rühren 10 Minuten kacheln lassen. Die Hälfte der Créme fraiche hineinrühren und die Suppe nach Geschmack würzen.
Die Suppe abkühlen lassen, dann pürieren und in eine Schüssel gießen. Die Avocados schälen und in Stücke schneiden, die Steine wegwerfen. Das Fruchtfleisch zusammen mit ein oder zwei Kellen Suppe pürieren du die Mischung in die Suppe rühren. Die Suppe mit Klarsichtfolie luftdicht abdecken und für wenigstens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Suppe kurz vor dem Servieren mit Tabasco und Limettensaft abschmecken, dann in Suppentassen füllen. Je 1 EL Creme fraiche draufgeben und leicht unterrühren. Mit Petersilie garnieren!

Tomaten - Orangen - Ingwer - Suppe mit KnoblauchGambas

Satansbraten

Zutaten:

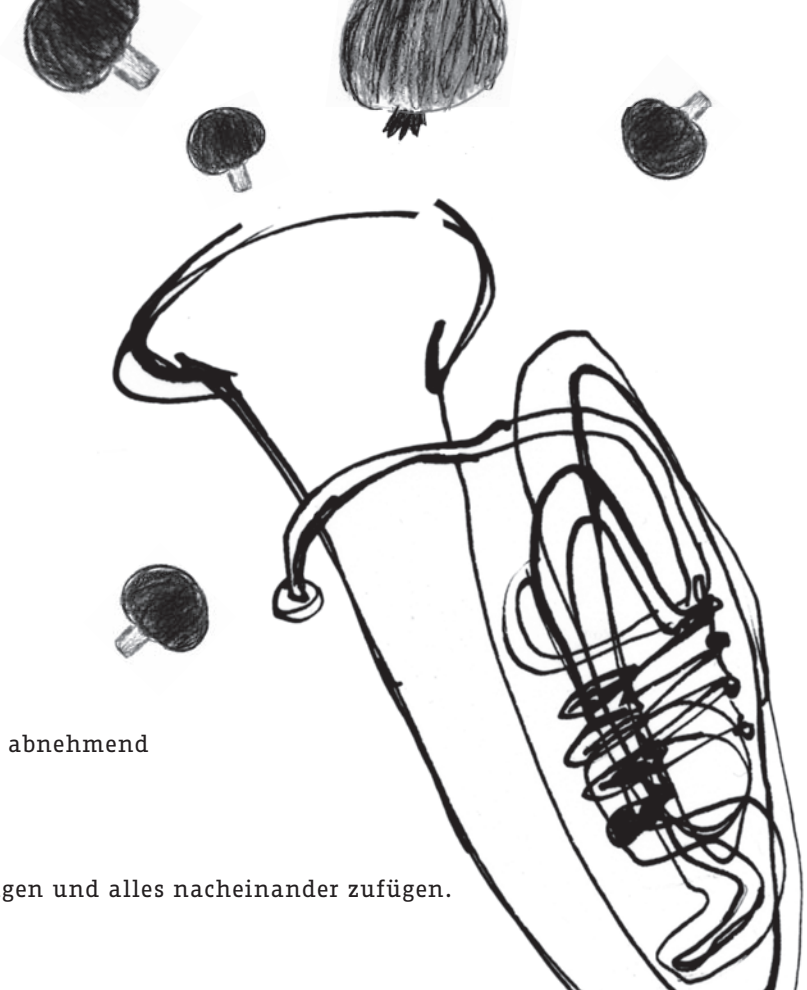
500ml geschälte Tomaten
500ml Orangensaft
1-2 EL gekörnte Brühe
2 EL frischer Oregano
3 EL frischer Basilikum
3 Zehen Knoblauch
Etwas frisch geriebener Ingwer
200g Garnelen (geschält)
2 kleine Zwiebeln
2 frische Orangen

Zubereitung:

Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden und in Butter abschwitzen. Mit den geschälten Tomaten und Orangensaft ablöschen, gekörnte Brühe und Oregano zugeben. Knoblauch und Ingwer zugeben. Mit dem Pürierstab alles gut pürieren.
Die Orangen filetieren und mit gehacktem Basilikum in die Suppe geben. Anschliessend die in Knoblauch angebratenen Garnelen zugeben - fertig!
´N JUTN!

Vegane Rote Weltsuppe

Freirauminitiative



Zutaten:

Tomaten
Pilze
Gurken
Zwiebel
Ingwer
Kokos
Pfeffersalz
Tabasco
Brühe
frische Minze oder Koriander
geröstete Kerne
Mengenangabe: von oben nach unten abnehmend

Zubereitung:

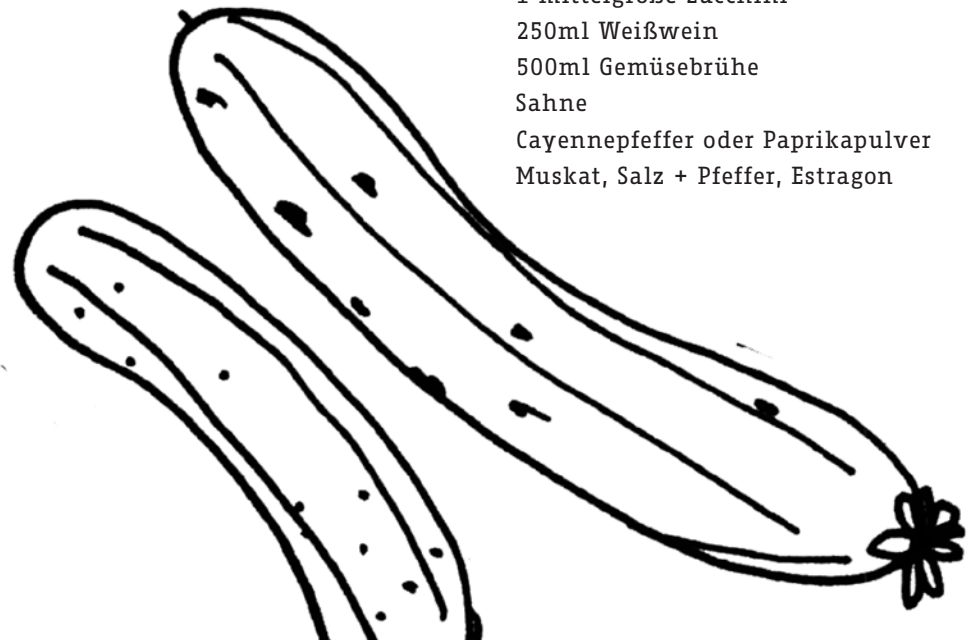
Je nach Laune oben oder unten anfangen und alles nacheinander zufügen.

Zucchinisuppe

Greenpeace Gruppe Berlin

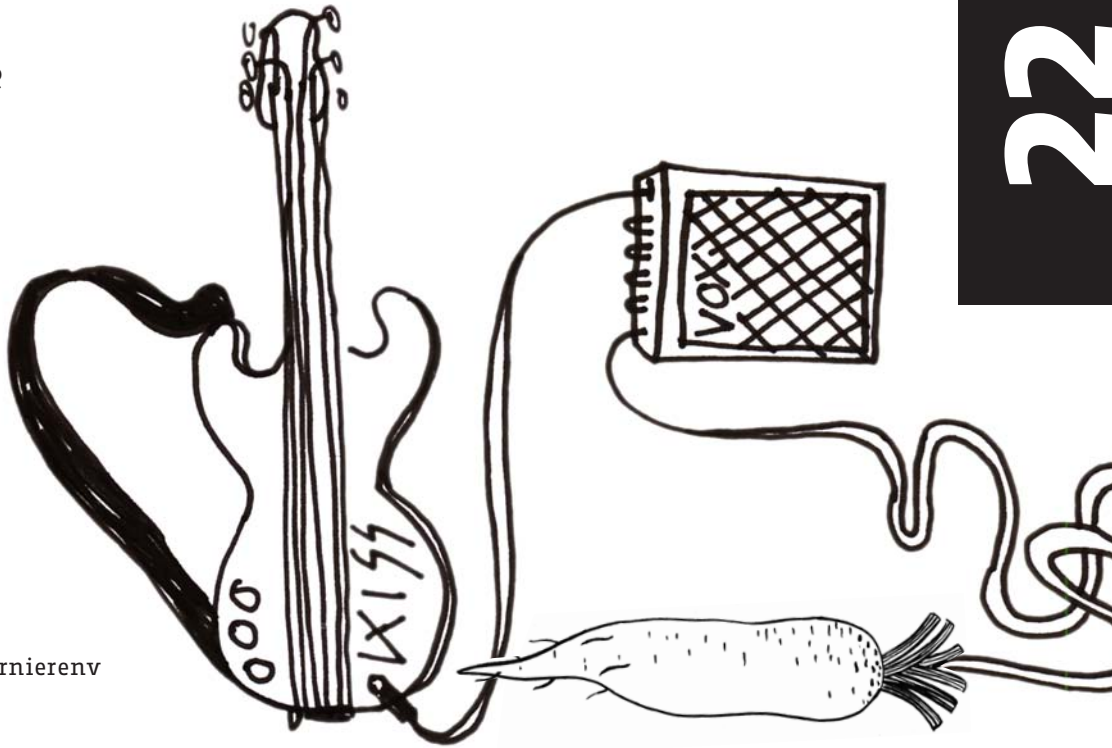
Zutaten:

2 EL Butter
2 Zwiebeln
1 mittelgroße Zucchini
250ml Weißwein
500ml Gemüsebrühe
Sahne
Cayennepfeffer oder Paprikapulver
Muskat, Salz + Pfeffer, Estragon



Beerenkaltschale

Grenzübertritte



Zutaten:

für 4 Personen
400 g Beerenobst
75 g Zucker
1L Sojamilch
Pfefferminzblätter zum Garnierenv

Zubereitung:

Beeren mit Zucker mischen und ziehen lassen. Ca. 2/3 davon pürieren und mit Sojamilch und dem restlichen Obst mischen und kaltstellen. Mit Pfefferminzblättchen garnieren und genießen.

Kalte Gurkensuppe

RAW

Zutaten:

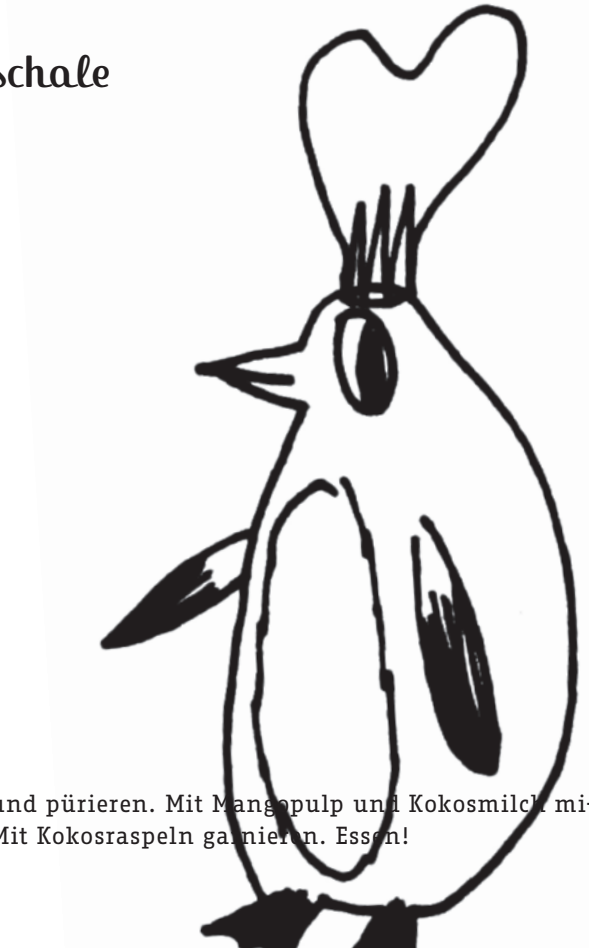
2,5 große grüne Salat- Gurken, 400 ml Gemüsebrühe, 2 Becher Bio-Joghurt (oder vegan: Sojaghurt)
1 Bund Dill, 1 Bund Blattpetersilie, Meersalz, Kreuzkümmel, frisch gemahlenen Pfeffer
Minzeblätter zum Garnieren 3 Scheiben Toast etwas Knoblauch und Butter

Zubereitung:

Die Gurken waschen, schälen und entkernen. Die 2 Gurken in kleine Stückchen schneiden und mit einem Pürierstab pürieren. Die restliche halbe Gurke schälen und in kleine Würfel schneiden. Einen Topf mit 400 ml Gemüsebrühe aufsetzen.
Die pürierten Gurken dazu geben und ca. 5 Minuten köcheln lassen, anschließend den Joghurt mit in die Gurkensuppe geben. Die Petersilie und den Dill waschen und sehr fein hacken.
Die Gurkensuppe mit Pfeffer, Meersalz, Kreuzkümmel, Petersilie und den Dill würzen, leicht aufkochen lassen und danach kühl stellen. Wenn es cremiger sein soll, mit etwas Sahne verfeinern. Die Gurkensuppe muss etwa 2 Stunden kühlen, bevor sie servierbereit ist!! 3 Scheiben Toast in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen etwas Knoblauch und Salz zufügen und die Toastwürfel auf mittlerer Temperatur knusprig braten. Kleine Gurkenwürfel in die Gurkensuppe geben und mit Toast-Croutons bestreuen. Beim Servieren der Gurkensuppe zwei Minzeblätter auf dem Teller verteilen. Guten Appetit!

Pfirsich - Mango - Kokos - Kaltschale

Zierstiche

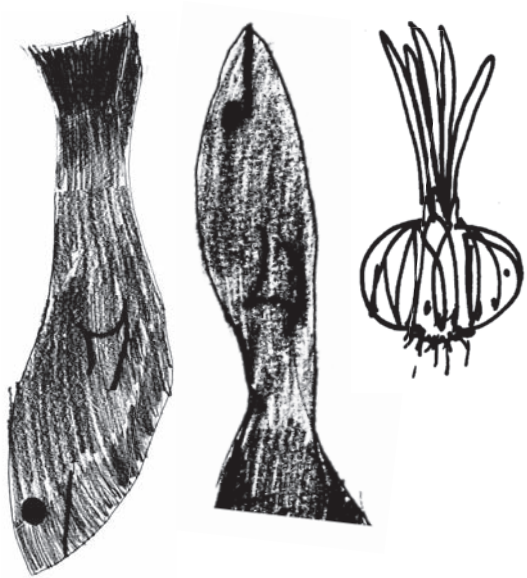


Zutaten:

für 4 Personen:
300g Pfirsich
350 ml Mangopulp
150 ml Kokosmilch
Zucker nach Geschmack
2 EL Kokosraspeln (zum Garnieren)

Zubereitung:

Pfirsiche blanchieren, schälen, kleinschneiden und pürieren. Mit Mangopulp und Kokosmilch mischen, nach Geschmack süßen und kaltstellen. Mit Kokosraspeln garnieren. Essen!

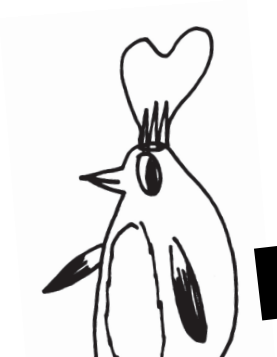


mit Illustrationen von Nadine Barnick, Romy Blümel, it's raining elephants und Kindern der Heinrich-Zille-Grundschule in Friedrichshain

gestaltet von Emil Futur *(emilfutur.com)*

mehr auf suppeundmucke.de

1. Friedrichshainer Suppenstrassenfest 2009



SUPPE & MUCKE

Scharnifest