



## **Papaya-Kefir-Süppchen**

### **Zutaten für 4 Portionen**

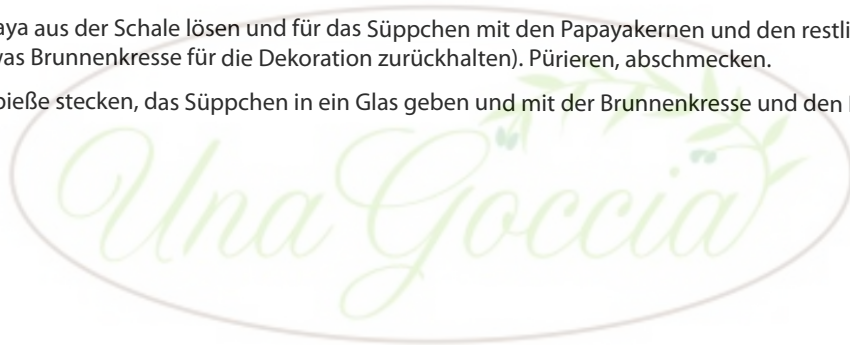
- 1 Papaya ca 750 g
- 750 ml Kefir
- 150 g Brunnenkresse
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Mango-Curry-Senf (altn. Eisweinsenf / süßer Senf)
- 2 EL Limettensaft
- 1 TL Piment d'espelette

### **Zubereitung**

Die Papaya halbieren und die Kerne mit einem Löffel vorsichtig heraus holen. Abbrausen und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Aus der Papaya pro Portion ca 4 Kugeln ausstechen und im Limettensaft marinieren.

Die restliche Papaya aus der Schale lösen und für das Süppchen mit den Papayakernen und den restlichen Zutaten in den Mixer geben (etwas Brunnenkresse für die Dekoration zurückhalten). Pürieren, abschmecken.

Die Papaya auf Spieße stecken, das Süppchen in ein Glas geben und mit der Brunnenkresse und den Papayaspießen anrichten.



**Geschmack erleben.**