



Ecuador



Chupe de mani Erdnussuppe

(von den Kindern in der Schule zubereitet)

Zutaten: 2 EL Erdnussöl, 1 Zwiebel, 2 Kartoffeln, 1 Paprikaschote rot, 1 Chilischote, 1 Liter Rinderbrühe, 4 EL Erdnüsse ungesalzen, 2 EL Korianderblätter, 1-2 Tomaten, 2 EL Erdnüsse,

Beigabe: Brot

Geschirr: 1 Topf, 1 Messbecher, 1 Schüssel, 1 Messer, 1 Schneidebrett, 1 Pfanne,

Das Öl bei mittlerer Hitze im Topf erwärmen. Die fein gewürfelten Zwiebeln, Paprika und Kartoffeln darin anschwitzen.

Währenddessen die ungesalzenen Erdnüsse in einer Pfanne vorsichtig anrösten und anschließend im Mörser mahlen.

Die Hälfte des angebratenen Gemüses (nicht braun werden lassen) im Mixer pürieren.

Alles in einen Topf geben und noch ca. 15 Minuten mit der Brühe und der Chili köcheln lassen. Tomaten fein Würfeln, Korianderblätter fein hacken.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anrichten im tiefen Teller und mit dem frischen Koriander, den Tomatenstückchen und den Erdnüssen garnieren.

