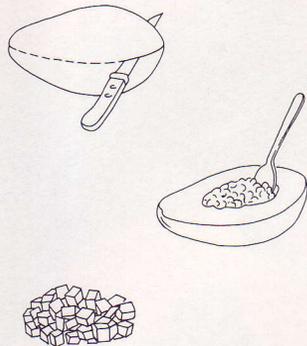


**Zubereitung:** Halbieren, Kerne entfernen und auslöffeln, halbieren, Kerne entfernen und in Stücke schneiden, halbieren, Kerne entfernen und Ihrer Kochphantasie freien Lauf lassen, das sind die besten Menütips.

Aber um Ihnen keine halben Sachen zu präsentieren, finden Sie in unserer Broschüre auch noch einige feine Menüvorschläge.



**Tip:** Um den vollen Geschmack der Papaya richtig zur Geltung zu bringen, betröpfeln Sie das Fruchtfleisch mit Zitronen- oder Limesaft. Ihr Gaumen wird Augen machen!

## Papaya-Suppe (für 4 Personen)

1 knapp reife Papaya (ca. 320 g)  
50 g Peperoni  
150 g geschälte Tomaten  
½ Peperoncini, rot  
100 g Karotten  
50 g Lauch  
40 g Butter  
10 g Mehl  
8 dl Bouillon  
1 dl Rahm  
Pfeffer, Salz  
1 Prise Zimt  
1 Prise Kardamom, nach Belieben

Die Papaya schälen, längs halbieren und die Kerne entfernen. Die Hälfte der Kerne zerdrücken, den Rest beiseite stellen. Die Peperoni, die Tomate und den Peperoncini entkernen. Die Karotte schälen, den Lauch putzen und beides waschen. Die Papaya und das Gemüse in kleine Würfel schneiden. Das Gemüse und die Papaya in Butter dünsten. Das Mehl darüberstreuen und durchrühren. Mit der Bouillon auffüllen und 20 Minuten bei kleiner Hitze kochen lassen. Den Rahm zufügen. Mit Pfeffer, Salz, Zimt und evtl. Kardamom abschmecken und mit den zerdrückten Papaya-Kernen pürieren. Die restlichen Papaya-Kerne als Einlage zur Suppe geben, unter Rühren nochmals erhitzen, servieren.

