Thailändische Spinatsuppe mit Koriander-Limetten-Sahne

Zutaten

4

- 0,5 l Kochsahne
- 0,5 l Gemüsebrühe
- 500 g Spinat
- 100 g Sojabohnensprossen
- 100 g Kastanienchampignons
- 50 g Bresc WOK Ingwer
- 50 4 g Bresc gehackter Knoblauch
- 50 g Bresc Rotes Pfefferschotenpüree
- 50 g Bresc Madras
- 25 g Bresc Zitronengraspüree
- 10 g Koriander, Blättchen
- 2 Frühlingszwiebel
- 1 rote Zwiebel
- Fischsauce
- Pfeffer und Salz
- 0,5 l Schlagsahne, ungesüßt
- 1/4 Bund Koriander
- 1 Limette
- Pfeffer und Salz

Zubereitung

Den Koriander mit ein wenig Sahne und dem Saft einer Limette pürieren. Die restliche Sahne aufschlagen und hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die rote Zwiebel hacken und zusammen mit dem Ingwer und dem Knoblauch in etwas Öl dünsten. Zitronengras, Paprikapüree und Madras dazugeben und schmoren lassen. Den Spinat hinzufügen und mit der Sahne und der Brühe ablöschen. Zum Kochen bringen und zu Suppe pürieren. Mit Pfeffer und Fischsauce abschmecken. Die Frühlingszwiebeln und Champignons fein hacken und die Suppe mit Koriander und Sojasprossen garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte

Gehackter Knoblauch 1000g

Gehackter Knoblauch 450g

Ingwer & Limette WOK 450g

Madras 450g

Rotes Pfefferschotenpüree 450g

Zitronengraspüree 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000