

THAILÄNDISCHE SPINATSUPPE MIT KORIANDER-LIMETTEN-SAHNE



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gehackter Knoblauch
1000g



Gehackter Knoblauch
450g



Ingwer & Limette WOK
450g



Madras 450g



Rotes
Pfefferschotenpüree
450g



Zitronengraspüree 450g

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 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
- Fischeauce
- 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 Fischeauce abschmecken. Die Frühlingszwiebeln und Champignons fein hacken und die Suppe mit Koriander und Sojasprossen garnieren.