

ZUCCHINISUPPE MIT CURRY



ZUTATEN

10

- 2,5 Zucchini
- 50 g Bresc Knoblookpuree (Knoblauchpüree)
- 100 g Bresc Sjalotten gehakt (gehackte Schalotten)
- 50 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 75 g Bresc Madras
- 50 g Bresc WOK Gember (Wok-Ingwer)
- 1,3 l Gemüsebrühe
- 1,3 l Sahne
- 50 g gehackter Schnittlauch
- 25 g gehackter Koriander
- 1 Süßkartoffel

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gehackter Knoblauch
1000g



Gehackter Knoblauch
450g



Ingwer & Limette WOK
450g



Madras 450g



Zitronengraspüree 450g

ZUBEREITUNG

Die Zucchini in Stücke schneiden, etwas Zucchini sehr klein schneiden und als Garnitur zurück behalten. Den Rest gut anbraten, Knoblauch, Schalotte, Sereh, Ingwer und Madras dazugeben und schmoren. Mit Sahne und Brühe ablöschen und zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit die Süßkartoffel in Würfel schneiden und al dente kochen, abgießen und trocken dämpfen. Die Zucchini vorsichtig kochen und die Suppe pürieren. Die Tassen mit Suppe, Gemüse, Schnittlauch und Koriander füllen.