

## ROTE CURRYSUPPE MIT MIESMUSCHELN



### ZUTATEN

2,5  
|



- 1 Stange Lauch
- 1 Zwiebel
- Öl zum Anschwitzen
- 5 g Bresc Knoblook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 2 dl Weißwein
- 0,5 l Fischfond
- 0,5 l Kokosnussmilch
- 1 kg Miesmuscheln gewaschen
- 50 g Bresc Thai red curry (thailändisches rotes Curry)
- 1 Limettenblatt

### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Gehackter  
Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter  
Knoblauch 450g



Bresc Rotes  
thailändisches Curry 450  
g

### ZUBEREITUNG

Lauch und Zwiebel in große Stücke schneiden und mit dem Knoblauch in einer großen Pfanne anbraten. Die Muscheln zusammen mit der Currypaste und dem Limettenblatt hinzufügen. Alles erhitzen und die Brühe und die Kokosmilch dazugeben. Zum Kochen bringen. Servieren, wenn die Muscheln offen sind.