

THAILÄNDISCHE KÜRBISUPPE



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Gehackter Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter Knoblauch 450g



Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g



Bresc Ingwerpüree 450g



Bresc Rotes thailändisches Curry 450g



Bresc Zitronengraspüree 450g

ZUTATEN

8

- 1 Flaschenkürbis, geschält in Stücke geschnitten
- 1 EL Bresc Gehackter Knoblauch
- 2 EL Bresc Thai red curry (Thailändisches rotes Curry)
- 4 EL Bresc gehackte Schalotten
- 3 EL Bresc Zitronengraspüree
- 2 EL Bresc Ingwerpüree
- 2 EL Bresc Wok Pfeffer
- 1 l Hühnerbrühe
- 1 l Kokosnussmilch
- Fischesauce
- 2 EL gehacktes Thai Basilicum
- 2 EL gehackter Koriander
- 4 Frühlingszwiebel
- 100 g Sojabohnensprossen
- 1 kleine Dose Baby-Mais
- 100 g Kastanienchampignons

ZUBEREITUNG

Den Kürbis goldbraun braten, Schalotte, Ingwer, Sereh, Knoblauch, Thai red und Chili dazugeben und kurz braten, dann mit Brühe und Kokosmilch ablöschen. Bei schwacher Hitze 20 Minuten kochen, bis der Kürbis gar ist und die Suppe pürieren. In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln in Ringe, den Mais in Chinoise und die Pilze in Scheiben schneiden. Mit Fischesauce abschmecken. Die Tassen mit Gemüse füllen, die Suppe darauf geben und mit den Kräutern garnieren.