

## WÜRZIGE BROKKOLI-SUPPE



### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



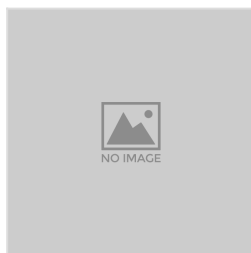
Bresc Gehackte Schalotte  
1000g



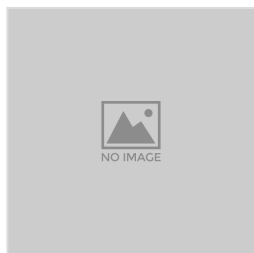
Bresc Grüne und rote  
Pfefferschote WOK 450g



Bresc Grünes  
thailändisches Curry  
450g



Bresc Ingwerpüree 450g



Bresc Zitronengraspüree  
450g

### ZUTATEN

8

- 2 Brokkoli
- 1 l Gemüsebrühe
- 1 l Kokosnussmilch
- 20 g Bresc WOK Pfeffer
- 30 g Bresc Thai green curry (Thailändisches grünes Curry)
- 30 g Bresc gehackte Schalotten
- 20 g Bresc gehackter Knoblauch
- 30 g Bresc Zitronengraspüree
- 20 g Bresc Ingwerpüree
- 30 g Fischsauce
- 100 g Sojabohnensprossen
- 5 g Thai-Basilikum geschnitten
- 5 g geschnittener Koriander
- 1 kleine Dose Bambussprossen
- 250 g Austernpilze
- Öl zum Braten

### ZUBEREITUNG

Brokkoli-Stiele klein und die Röschen grob schneiden. Diese gut anbraten und Knoblauch, Thai green, Sereh, Chili, Schalotte, Ingwer hinzufügen. Mit Brühe und Kokosmilch ablöschen und zum Kochen bringen. Köcheln lassen, bis der Brokkoli gar ist. In der Zwischenzeit die Austernpilze zerreißen und die Bambussprossen abgießen. Die Suppe pürieren und mit Fischsauce würzen. Die Tassen mit der Garnitur füllen, die Suppe darauf geben und mit Koriander und Basilikum garnieren.