Zucchinisuppe mit Curry



Zutaten

10

- 2,5 Zucchini
- 50 g Bresc Knoflookpuree (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

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.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Gehackter Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter Knoblauch 450g



Bresc Ingwer & Limette WOK 450g



Bresc Madras 450g



Bresc Zitronengraspüree 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000