

## WÜRZIGE BROKKOLI-SUPPE



### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gehackte Schalotte  
1000g



Grüne und rote  
Pfefferschote WOK 450g



Grünes thailändisches  
Curry 450g



Ingwerpüree 450g



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.