

CURRYSUPPE MIT GRÜNEM SPARGEL



GEBRAUCHE BRESC PRODUKTE



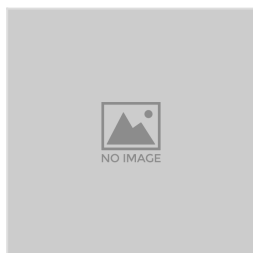
Bresc Gehackter Knoblauch 1000g



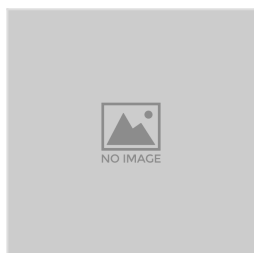
Bresc Gehackter Knoblauch 450g



Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g



Bresc Ingwerpüree 450g



Bresc Zitronengraspüree 450g

ZUTATEN

10

- 3 Bund grüner Spargel
- 13 g Bresc Citroengraspüree (Zitronengraspüree)
- 13 g Bresc Gemberpüree (Ingwerpüree)
- 13 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 0,6 l Gemüsebrühe
- 0,6 l Kokosnussmilch
- 13 g gehackte Schalotten
- 3 Zitronenblätter
- 6 g Bresc Knoblook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 4 g Kreuzkümmel
- 4 g Korianderpulver
- Öl zum Braten
- 13 g geschnittener Koriander
- 3 Frühlingszwiebel
- 13 g Sesamsamen
- 25 g Röstzwiebeln

ZUBEREITUNG

Die Sesamsamen in einer trockenen Pfanne bräunen. Die Enden des grünen Spargels abschneiden und wegwerfen. Den letzten Teil des grünen Spargels schälen. Die Spargelspitzen abschneiden und den Stiel in Stücke schneiden. Die Spitzen kurz blanchieren. Die Spargelstücke (außer den Spitzen) unter Rühren braten und die Limettenblätter, Schalotte, Ingwer, Zitronengras, Paprika und Knoblauch hinzufügen. Kurz mit backen und dann Koriander und Kreuzkümmel hinzufügen. Mit Brühe und Kokosmilch ablöschen und kochen, bis der Spargel gar ist, Limettenblätter entfernen.

Die Suppe pürieren. Die Spargelspitzen halbieren, die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und die Suppentassen damit füllen.

Die Suppe darüber gießen, mit den gebratenen Zwiebeln, Sesamkernen und Koriander garnieren.