Rote Currysuppe mit Miesmuscheln

Zutaten

2,5 l

- 1 Stange Lauch
- 1 Zwiebel
- Öl zum Anschwitzen
- 5 g Bresc Knoflook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 2 dl Weißwein
- 0,5 l Fischfond
- 0,5 l Kokosnussmilch
- 1 kg Miesmuscheln gewaschen
- 50 g Bresc Thai red curry (thailändisches rotes Curry)
- 1 Limettenblatt

Zubereitung

Lauch und Zwiebel in große Stücke schneiden und mit dem Knoblauch in einer großen Pfanne anbraten. Die Muscheln zusammen mit der Currypaste und dem Limettenblatt hinzufügen. Alles erhitzen und die Brühe und die Kokosmilch dazugeben. Zum Kochen bringen. Servieren, wenn die Muscheln offen sind.

Gebrauchte Bresc Produkte

Bresc Gehackter Knoblauch 1000g

Bresc Gehackter Knoblauch 450g

Bresc Rotes thailändisches Curry 450 g

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