Thailändische Spinatsuppe mit Koriander-Limetten-Sahne

Zutaten

4

- 0,5 l Kochsahne
- 0,5 l Gemüsebrühe
- 500 g Spinat
- 100 g Sojabohnensprossen
- 100 g Kastanienchampignons
- 50 g Bresc WOK Ingwer
- 50 4 g Bresc gehackter Knoblauch
- 50 g Bresc Rotes Pfefferschotenpüree
- 50 g Bresc Madras
- 25 g Bresc Zitronengraspüree
- 10 g Koriander, Blättchen
- 2 Frühlingszwiebel
- 1 rote Zwiebel
- Fischsauce
- Pfeffer und Salz
- 0,5 l Schlagsahne, ungesüßt
- 1/4 Bund Koriander
- 1 Limette
- Pfeffer und Salz

Zubereitung

Den Koriander mit ein wenig Sahne und dem Saft einer Limette pürieren. Die restliche Sahne aufschlagen und hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die rote Zwiebel hacken und zusammen mit dem Ingwer und dem Knoblauch in etwas Öl dünsten. Zitronengras, Paprikapüree und Madras dazugeben und schmoren lassen. Den Spinat hinzufügen und mit der Sahne und der Brühe ablöschen. Zum Kochen bringen und zu Suppe pürieren. Mit Pfeffer und Fischsauce abschmecken. Die Frühlingszwiebeln und Champignons fein hacken und die Suppe mit Koriander und Sojasprossen garnieren.

Gebrauchte Bresc Produkte

Bresc Gehackter Knoblauch 1000g

Bresc Gehackter Knoblauch 450g

Bresc Ingwer & Limette WOK 450g

Bresc Madras 450g

Bresc Rotes Pfefferschotenpüree 450g

Bresc Zitronengraspüree 450g