

WÜRZIGE BROKKOLI-SUPPE



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Gehackte Schalotte
1000g



Bresc Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g



Bresc Grünes
thailändisches Curry
450g



Bresc Ingwerpüree 450g



Bresc 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.