



DR. CRUSIUS
WEINGUT

ROTE THAI-CURRY SUPPE

STILLT DAS FERNWEH



ROTE THAI-CURRY SUPPE

STILLT DAS FERNWEH

1. ZITRONENGRAS WASCHEN, ÄUSSERE BLÄTTER ENTFERNEN & DIE DICKE HÄLFTE FEIN HACKEN. KNOBLAUCH SCHÄLEN UND SEHR KLEIN SCHNEIDEN. SESAMÖL IM TOPF ERHITZEN. KNOBLAUCH, ZITRONENGRAS & CURRYPASTE ANBRATEN. MIT BRÜHE UND KOKOSMILCH AUFGIESSEN & 10 MIN KÖCHELN LASSEN.

2. BROKKOLI WASCHEN, IN KLEINE RÖSCHEN SCHNEIDEN & 5 MIN IN DER SUPPE GAREN. PAPRIKA WASCHEN, ENTKERNEN UND IN FEINE RINGE SCHNEIDEN. LAUCH EBENFALLS WASCHEN & IN FEINE RINGE SCHNEIDEN BEIDES MIT DEN GLASNUDELN IN DIE SUPPE GEBEN

3. BEI SCHWACHER HITZE GAREN LASSEN BIS DIE NUDELN WEICH SIND. MIT SALZ UND LIMETTENSAFT WÜRZEN. MIT TOFU-CRUNCH SERVIEREN.

GUTEN APPETIT!

TOFU-CRUNCH

200G RÄUCHERTOFU IN 1CM GROSSE WÜRFEL SCHNEIDEN. ERST IN MEHL, DANN IN EINEM VERQUIRLTEN EI WÄLZEN. DANACH MIT EINEM MIX AUS 60G PANKO (SEMMELEBRÖSEL) UND 2 TL GEHACKTE PETERSILIE PANIEREN. AUF EIN BLECH GEBEN UND BEI 200° UMLUFT FÜR CA. 15MIN BACKEN.

ZUTATEN:

1 STANGE ZITRONENGRAS
2 KNOBLAUCHZEHEN
2 EL GERÖSTETES SESAMÖL
800 ML UNGESÜSSTE KOKOSMILCH
400 ML GEMÜSEBRÜHE
300 GR BROKKOLI
2 KLEINE ROTE SPITZPAPRIKA
2 LAUCHZWIEBELN
100G GLASNUDELN
2-3 EL LIMETTENSAFT
SALZ

FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 25 MINUTEN

WEINEMPFEHLUNG: CONNEXION
BURGUNDERCUVÉE & TRAISER
ROTENFELS RIESLING KABINETT

SCHWIERIGKEIT:



TIPP

LASSEN SIE IHRER FANTASIE FREIEN LAUF UND KOMBINIEREN SIE EINFACH IHR LIEBSTES GEMÜSE MIT DIESER SUPPE. WEITERE GUTE TOPPINGS SIND: GESALZENE ERDNÜSSE ODER GEBRATENES HÄHNCHEN