



Kokos-Kürbis-Suppe mit Knusper-Tofu

und gebratenem Pak Choi



30-40min



2 Personen

Eine Suppe, die du gerne auslöffelst, jede Wette: Die mit Kokosmilch cremig pürierte Kürbissuppe steckt mit Zitronengras, Ingwer und Sojasauce voller asiatischer Aromen. Gebratener Pak Choi, Knusper-Tofu mit schwarzem Sesam und frische Limette runden das Mahl vorzüglich ab. Lass es dir schmecken!

- 1 kleiner Hokkaidokürbis
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Zitronengrasstange
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer
- 1 Karotte
- 200ml Kokosmilch
- 1 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 1 Packung Tofu ⁶
- 50ml Sojasauce ^{1,6}
- 1 Päckchen schwarzer Sesam ¹¹
- 1 Pak Choi

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Allergene
Gluten (1), Sojabohnen (6), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 753kcal, Fett 50.1g,
Kohlenhydrate 46.8g, Eiweiß 24.4g



4. Tofu braten

2. Zwiebel schneiden

5. Pak Choi braten

3. Suppe ansetzen

6. Suppe pürrieren

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**