



Kokos-Kürbis-Suppe mit Knusper-Tofu

und gebratenem Pak Choi



30-40min



3-4 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 Hokkaidokürbis
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Zitronengrasstange
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Stück frischer Ingwer
- 2 Karotten
- 500ml Kokosmilch
- 1 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 1 Packung Tofu ⁶
- 1 Packung Sojasauce ^{1,6}
- 1 Päckchen schwarzer Sesam ¹¹
- 2 Pak Choi

- Pflanzenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer

- großer Kochtopf mit Deckel
- große Pfanne
- Stabmixer
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Energie 595kcal, Fett 42.8g,
Kohlenhydrate 28.3g, Eiweiß 16.6g



4. Tofu braten

2. Zwiebeln schneiden

5. Pak Choi braten

3. Suppe ansetzen

6. Suppe pürrieren

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