



## RS Aromatische Thai-Kürbissuppe

mit knusprigem Sesam-Reis-Topping



ca. 30min



2 Portionen

Wir waren begeistert: Durch die angenehme Schärfe der Kokosmilch-Kürbis-Suppe breitet sich von innen gleich eine wohlige Wärme aus. Und für den „Crunch“ sorgt der angebratene Reis, der mit Sesam verfeinert wird. Guten Appetit!



## Was du von uns bekommst

- 150g Jasminreis
- 1 kleiner Bio-Hokkaidokürbis
- 1 Tomate
- 1 Zitronengrasstange
- 1 Pck. gelbe Currypaste
- 1 Lauchzwiebel
- 10g Basilikum & Minze
- 1 Pck. Sesam<sup>1</sup>
- 200ml Kokosmilch

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer
- Küchenwaage
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Sesamsamen (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 800kcal, Fett 34.0g, Kohlenhydrate 101.8g, Eiweiß 18.6g



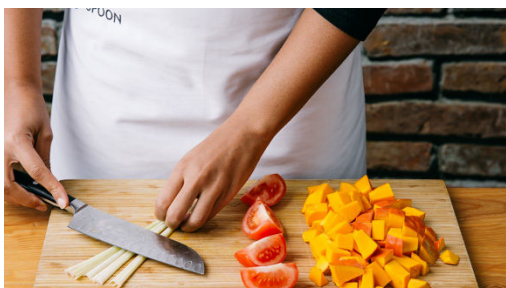
### 1. Reis kochen

In einem kleinen Topf 150ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. **75g Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Dann in das kochende Wasser geben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Den **Reis** anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und abkühlen lassen.



### 4. Lauchzwiebel schneiden

Inzwischen die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden. Die **Basilikum-** und die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und in feine Streifen schneiden.



### 2. Gemüse schneiden

Den **Kürbis** halbieren, mit einem Löffel entkernen und in 1-2cm große Würfel schneiden. Die **Tomate** vierteln. Die **Zitronengrasstange** von den äußeren Schichten befreien und am unteren Ende ca. 3cm abschneiden. Das **Zitronengras** längs halbieren und mit einer breiten Messerklinge flach klopfen.



### 5. Reis anbraten

Die **Lauchzwiebeln** und den **Sesam** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze 1-2Min. anbraten. Den **Reis** hinzugeben und so lange braten, bis er kross wird.



### 3. Suppe ansetzen

Den **Kürbis**, die **Tomaten**, das **Zitronengras**, die **½ der Currypaste** und 1EL Pflanzenöl in einen mittelgroßen Topf geben. 300ml Wasser angießen und abgedeckt zum Kochen bringen, dann 12-15Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis das **Gemüse** weich ist.



### 6. Suppe pürieren

Die **Zitronengrasstange** aus der **Suppe** entfernen und das **Gemüse** mit der **Kokosmilch** ablöschen. Mit einem Stabmixer cremig pürieren und das **Basilikum** und die **Minze** unterrühren. Die **Suppe** mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem krossen **Reis** garniert servieren.