



RS Aromatische Thai-Kürbissuppe

mit knusprigem Sesam-Reis-Topping



ca. 30min



4 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
- 2 kleine Bio-Hokkaidokürbisse
- 2 Tomaten
- 2 Zitronengrasstangen
- 1 Pck. gelbe Currysauce
- 1 Lauchzwiebel
- 10g Basilikum
- 10g Minze
- 2 Pck. Sesam 1
- 400ml Kokosmilch

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf mit Deckel
- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Stabmixer
- 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 566kcal, Fett 31.9g, Kohlenhydrate 56.1g, Eiweiß 11.6g



1. Reis kochen

In einem kleinen Topf 300ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **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

Die **Kürbisse** halbieren, mit einem Löffel entkernen und in 1-2cm große Würfel schneiden. Die **Tomaten** vierteln. Die **Zitronengrasstangen** von den äußersten Schichten befreien und am unteren Ende ca. 3cm abschneiden, dann längs halbieren und mit einer breiten Messerklinge flach klopfen.



5. Reis anbraten

Die **Lauchzwiebeln** und den **Sesam** in einer großen Pfanne mit 2EL 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 **Currysauce** und 2EL Pflanzenöl in einen großen Topf geben. 500ml 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.