

*Gelbe Paprikasuppe
mit Kokosnussmilch*



Gelbe Paprikasuppe mit Kokosnussmilch



Zubereitung

Paprikaschoten halbieren, entkernen und unter dem Salamander grillen bis die Haut Blasen wirft. Heiß in eine Vakuum-Tüte geben und verschließen. Ausdampfen lassen und dann die Haut abziehen.

Fein gewürfelter Ingwer, Chili und etwas Curry in Olivenöl andünsten. Würzpaste, Knoblauch und Schalotten zugeben und mit etwas Kokosnussmilch ablöschen. Paprika zugeben und bei kleiner Flamme 10 Minuten köcheln lassen. Fein pürieren.

Basis für Cremesuppe nach Anleitung mit Wasser und Kokosnussmilch zubereiten und 5 Minuten leicht köcheln lassen. Pürierte Paprika zugeben, aufkochen und abschmecken.

Zutatenliste für ca. 10 Personen

- 8 St gelbe Paprikaschoten
- 80 g Ingwer
- 20 g rote Chili
- 50 ml Olivenöl
- 20 g Würzpaste Knoblauch
- 40 g Würzpaste Schalotten
- 120 g Basis für Cremesuppe
- 1400 ml Wasser
- 800 ml Kokosnussmilch
- Salz, Pfeffer,
Finesse extra, Curry

Verwendete Hügli Produkte:

- 98613 Basis für Cremesuppe
- 92500 Würzpaste Knoblauch
- 92540 Würzpaste Schalotten
- 70093 Finesse extra