

Hokaidosuppe mit Koriandergrün

aus Asien

In der asiatischen Küche wird viel mit geschmacksintensiven Gewürzen gekocht. Umso wunderbarer war die Köchin als die Kinder der Kita Erfurterstr. 1A diese Suppe zur Lieblingssuppe wählten. Die Farbe und die Konsistenz der Suppe, hat den Kindern besonders gut gefallen.

Zutaten:

- 400g Hokaidokürbis, gewürfelt
- 2 Äpfel, gewürfelt
- 250 ml Apfelsaft
- 250 ml Gemüsebrühe
- gehackter Ingwer (3 cm Stück)
- 1 Stängel Zitronengras, gehackt
- Salz / Pfeffer
- Zucker
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 150 ml Kokosmilch
- Koriandergrün
- Chili
- 3 EL Rapsöl
- 2 EL Sojasoße
- Ahornsirup

Zubereitung:

Zwiebeln, Knoblauch, Hokaido und Äpfel in Rapsöl anbraten. Apfelsaft, Gemüsebrühe, Ingwer, Zitronengras, Chiliflocken (nach belieben), Kokosmilch und Sojasoße zugeben, weichkochen und pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Ahornsirup abschmecken und wer mag die Suppe mit Koriandergrün bestreuen.

Diese Suppe stammt von der KITA Erfurterstraße.